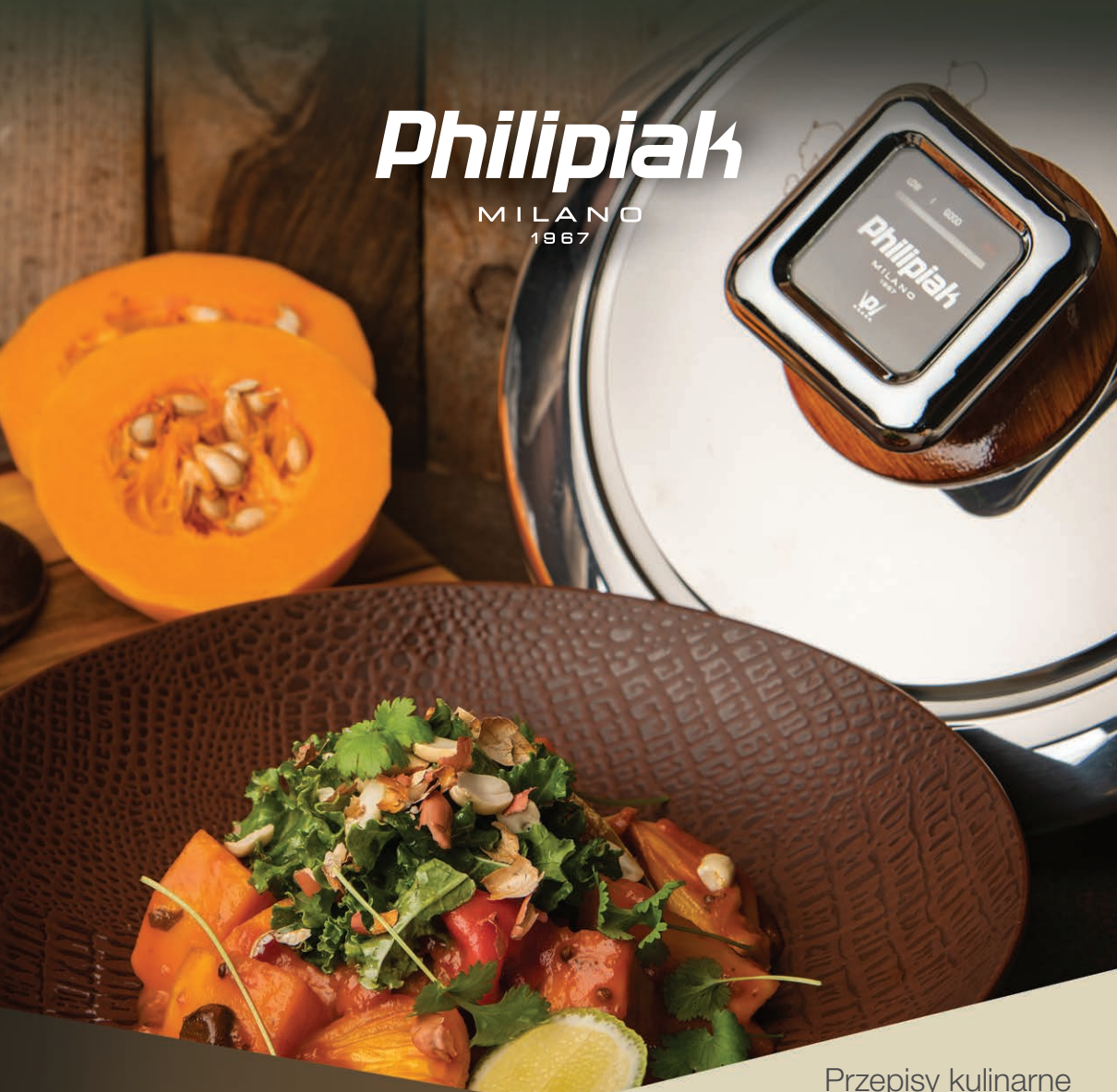


A still life composition featuring a Philippiak pressure cooker, a halved pumpkin, and a bowl of salad. The pressure cooker is silver with a wooden handle and a digital display showing '10:00'. The pumpkin is orange and cut in half, revealing the seeds. The bowl is brown and textured, filled with a salad of tomatoes, cucumbers, and herbs.

Philippiak

MILANO
1967

Przepisy kulinarne
Dawid Budzich

VENTURI

KWADRANS W KUCHNI



Slow food w szybkim wydaniu

Czas w dzisiejszym świecie jest bardzo cenny, a zdarza się, niestety, że cenniejszy niż zdrowie. Świadczą o tym m.in. dane na temat rocznych wzrostów liczby osób z nadwagą w Polsce. Szybkie jedzenie na mieście zastępuje zdrowe i dobrze zbilansowane posiłki, a brak aktywności fizycznej potęguje problem.

Często rezygnujemy z przyrządzania domowych przysmaków, tłumacząc się brakiem czasu i innymi obowiązkami.

W tej książce postaram się Państwa przekonać, że zdrowe gotowanie, może być szybkie. Aby to było możliwe, potrzebujemy zdrowych chęci, a sprawę znacznie ułatwi nowoczesny sprzęt kuchenny.

Pokrywy Philippiak Milano Venturi to sposób, aby w niecały kwadrans przyrządzić m.in. pyszny wegetariański gulasz z ciecierzycy i bakłażana czy upiec aromatycznego pstrąga w soli. Innowacyjne rozwiązanie polega na zastosowaniu specjalnej konstrukcji pokryw naczyń Philippiak Milano Venturi, dzięki którym wytworzone wewnątrz naczynia ciśnienie i obieg powietrza, skraca czas gotowania i jednocześnie obniża jego temperaturę.

M.in. dzięki temu możemy gotować bez tłuszczu, bez utraty smaku i aromatów, zachowując maksimum wartości odżywczych, lub na tłuszczu, ale w niższych temperaturach.

A po szybko przyrządzonym i zdrowym posiłku, znajdziemy jeszcze czas na ulubiony aktywny wypoczynek.

Gorąco polecam szybkie i zdrowe gotowanie



Dawid Budzich

Ambasador Marki Philippiak Milano



SPIS TREŚCI

WSTĘP	5
Granola	9
Owsianka orkiszowa z prażonym kokosem i frużeliną wiśniową	11
Salatka z czarnej soczewicy z fasolką szparagową i parmezanem	13
Pikantne chrupiące skrzydeka	15
Fit салатка z kaszy jaglanej	17
Krem parmentier ze szczypiorkiem	19
Wegetariański gulasz z ciecierzycy i bakłażana	21
Pełnoziarniste penne w sosie szpinakowym z gorgonzolą	23
Pikantny kurczak w sosie miodowym z sałatką z ogórka i cukinii	25
Prząg pieczony w soli z masłem ziołowym	27
Pizza parma	29
Zielona tarta warzywna	31
Kurczak w piwie	33
Rigatoni al pomodoro	35
Komosa ryżowa z kurczakiem i rodzynkami	37
Pieczeń cielęca	39
Spaghetti z pesto genovese	41
Orkiszotto z grzybami	43
Szpinakowe lane kluski z warzywami i jajkami na miękko	45
Potrąwka z dyni	47
Tagine z królika	49
Bucatini w sosie serowym z panacettą	51
Potrąwka wieprzowa z soczewicą	53
Indyjski butter chicken	55
Dorsz z patelni z groszkiem, bekonem i jajkiem przepiórczym	57
Pudding ryżowy	59
Ciastka czekoladowe	61
Czekoladowe naleśniki biszkoptowe z nadzieniem bananowo-waniliowym	63
Nowojorski sernik	65
Brownie	67

KOMENTARZ

DAWIDA:

Proces przygotowywania granoli opiera się na pieczeniu jej w niskiej temperaturze, zbliżonym do suszenia.



GRANOLA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**200 g płatków owsianych górskich / 200 g płatków orkiszowych /
100 g otrębów / 100 g wiórków kokosowych / 50 g migdałów /
50 g siemienia lnianego / 100 g miodu**

Sposób przygotowania:

1 / Naczynie o średnicy 20 lub 24 cm

(im większa powierzchnia tym lepiej) wykładamy papierem do pieczenia.

Przekładamy masę na granolę i równomiernie rozprowadzamy po całym dnie naczynia.

2 / Przykrywamy pokrywą Venturi z otwartymi otworami,
naczynie ustawiamy na źródle energii (moc 1, temperatura 100° C)
i pieczemy ok. 45 minut (w połowie czasu polecam przemieszać).

3 / Podajemy z mlekiem lub jogurtem.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Orkisz to twardsza i bardziej pełnowartościowa odmiana pszenicy.

Dzięki specyficznej konwekcji ciepła, którą wywołują pokrywy Venturi twarde płatki orkiszowe przygotujesz błyskawicznie.



OWSIANKA ORKISZOWA Z PRAŻONYM KOKOSEM I FRUŻELINĄ WIŚNIOWĄ

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

80 g wiórków kokosowych / 250 g płatków orkiszowych / 300 ml mleka kokosowego / 200 ml mleka / 2 łyżeczki brązowego cukru / 250g mrożonych wiśni / 2 łyżki cukru / 50 ml wody / 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

- 1 /** Rozgrzewamy średnie naczynie, wysypujemy kokos i prażymy stale mieszając do uzyskania złotej barwy.
- 2 /** Do podprażonych wiórków kokosowych dodajemy płatki, mleko, mleko kokosowe, brązowy cukier, przykrywamy pokrywą Venturi z otwartymi otworami i gotujemy na wolnym ogniu przez ok. 5 minut.
- 3 /** Rozgrzewamy małe naczynie, dodajemy mrożone wiśnie, cukier, przykrywamy pokrywą i krótko gotujemy, aż wiśnie puszczą sok.
- 4 /** Skrobię łączymy z wodą, dolewamy do wiśni, doprowadzamy do wrzenia stale mieszając.
- 5 /** Nakładamy porcje owsianki. Spodnią stroną łyżki robimy w niej zagłębienie i nakładamy frużelinę.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Jeżeli planujecie przygotowywanie posiłków z wyprzedzeniem... Zdradzę sekret: wszystkie suszone strączki najlepiej namoczyć przez noc w wodzie z odrobiną sody oczyszczonej (1/2 łyżeczki / 1l wody) i dokładnie wypłukać przed gotowaniem.



SAŁATKA Z CZARNEJ SOCZEWICY Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ I PARMEZANEM

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki 4 porcje:

**250 g czarnej soczewicy / 400 g zielonej fasolki szparagowej /
60 g suszonych pomidorów w oleju / 100 g parmezanu lub innego twardego
sera / 1 ząbek czosnku / 1 duży pęczek natki pietruszki / 1 cytryna /
1 łyżeczka ostrej musztardy dijon / 50 ml oliwy z oliwek extra vergine / pieprz**

Sposób przygotowania:

- 1 /** płuczemy soczewicę, przekładamy do średniego naczynia, przykrywamy pokrywą Venturi z otwartymi otworami i gotujemy około 15 minut.
- 2 /** Fasolkę gotujemy al dente na parze przez ok. 4-6 minut, w zależności od stopnia jej dojrzałości.
- 3 /** Pomidory kroimy w cienkie paski.
- 4 /** Połowę sera ścieramy na drobnych oczkach, a połowę strugamy w duże płatki.
- 5 /** Do miski wyciskamy sok z cytryny, przeciskamy przez praskę ząbek czosnku, dodajemy świeżo mielony pieprz, musztardę i oliwę. Ubijamy całość różgą do powstania gęstego dressingu.
- 6 /** Do sosu dodajemy soczewicę, fasolkę, pomidory, drobno starty ser i drobno posiekaną natkę pietruszki. Wszystko mieszamy.
- 7 /** Nakładamy porcję na talerz i posypujemy płatkami parmezanu.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Pokrywy Venturi zrewolucjonizowały także smażenie w głębokim tłuszczu. Przy użyciu tej technologii możemy smażyć w dużo niższych temperaturach, bez obaw o kancerogenne związki chemiczne wytwarzające się podczas tradycyjnego smażenia.



PIKANTNE CHRUPIĄCE SKRZYDEŁKA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**12 skrzydełek / ½ łyżeczki pieprzu cayenne /
1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku / 1 łyżeczka ostrej papryki w proszku /
1 łyżeczka mieszanki przypraw curry / 3 ząbki czosnku /
4 łyżki jogurtu / mąka kukurydziana / olej do głębokiego smażenia /
100g mieszanki sałat do przybrania**

Sposób przygotowania:

1 / Skrzydełka myjemy i dokładnie osuszamy.

2 / Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, przyprawy i jogurt. Wszystko mieszamy. Jeżeli mamy na to czas pozostawiamy mięso do zamarynowania, najlepiej przyprawić dzień wcześniej.

3 / Pokryte jogurtową marynatą skrzydełka panierujemy w mące kukurydzianej.

4 / Do dużego naczynia wlewamy olej, przykrywamy pokrywą Venturi z otwartymi otworami i podgrzewamy na średniej mocy przez ok. 5 minut.

5 / Skrzydełka smażymy pod pokrywą do uzyskania złotobrązowej barwy przez około 10 minut.

6 / Podajemy z garścią mieszanki sałat lub ulubionymi dipami.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Dzięki unikatowej technologii gotowania z użyciem pokryw Venturi, możemy bez wyrzeczeń odmienić swoje nawyki żywieniowe.



FIT SAŁATKA Z KASZY JAGLANEJ

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**200 g kaszy jaglanej / 500 ml wody / 1 duża cukinia /
1 ogórek szklarniowy / pęczek mięty / 2 cytryny / 1 ząbek czosnku /
60 ml oliwy / 80g oliwek kalamata lub czarnych / 300 ml jogurtu greckiego**

Sposób przygotowania:

1 / Kaszę jaglaną dokładnie kilkakrotnie płuczemy wymieniając wodę, tak długo, aż będzie idealnie czysta (to sekret, dzięki któremu po ugotowaniu nie będzie miała w sobie goryczki, która przyniosła jej złą sławę wśród smakoszy pysznego jedzenia – a to w końcu najzdrowsza kasza).

2 / Przekładamy kaszę do średniego naczynia, dodajemy 500 ml wody, przykrywamy pokrywą Venturi, doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy moc na minimum i gotujemy ok. 10 minut. Po tym czasie wyłączamy źródło energii i pozostawiamy na kolejne pięć minut, by lekko przestygła (nie należy jej mieszać, jeżeli chcemy by była idealnie sypka).

3 / Cukinię ścieramy na grubych oczkach ze skórką.

4 / Ogórka za pomocą obieraczki kroimy we wstążki.

5 / Do miski wyciskamy sok z cytryn, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, porcjami dolewamy oliwę, aż do powstania jednolitego gęstego dressingu.

6 / Połowę dressingu przelewamy do jogurtu i energicznie mieszamy.

7 / Do drugiej połowy dodajemy kaszę, warzywa, posiekaną w paseczki miętę i oliwki. Całość mieszamy i doprawiamy do smaku jeżeli jest taka konieczność.

8 / Na talerz układamy porcję jogurtu, rozsmarowujemy wypukłą stroną łyżki i na nim układamy porcję sałatki.



Komentarz

Dawida:

Pamiętajcie o wysokiej wydajności ciepłej akumulatornej mocy dna naczyń! Podczas szklenia warzyw wystarczy minimalna moc źródła energii.



KREM PARMENTIER ZE SZCZYPIORKIEM

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

1 cebula / 1 biała część pora / 2 ząbki czosnku / 3 duże ziemniaki / 80 ml białego wytrawnego wina / 1 l wywaru warzywnego / 350 ml mleka / 80 g masła / 100 g parmezanu lub innego dojrzalego sera / gałka muskatołowa / biały pieprz / szczypiorek

Sposób przygotowania:

- 1 /** Posiekaną cebulę i pora przekładamy do średniego naczynia, szklimy 2 minuty, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, pokrojone w drobną kostkę ziemniaki, dusimy przez kolejne 2 minuty.
- 2 /** Warzywa zalewamy winem, wywarem, mlekiem, przykrywamy pokrywa Venturi z otwartymi otworami i gotujemy na maksymalnej mocy przez 10 minut.
- 3 /** Blendujemy na gładki krem, dodając stopniowo zimne masło i starty ser.
- 4 /** Doprawiamy do smaku i podajemy posypany szczypiorkiem.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Skóra bakłażana jest dość twarda i ciężkostrawna, jednak dzięki zamkniętemu obiegowi pary wodnej, której temperatura znacząco przekracza temperaturę wrzenia, szybko mięknie i nie wywołuje problemów gastrycznych.



WEGETARIAŃSKI GULASZ Z CIECIERZYCY I BAKŁAŻANA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

2 cebule / 2 ząbki czosnku / 1 papryczka chili / 2 łyżeczki mieszanki garam masala / ½ łyżeczki wędzonej papryki w proszku / 2 bakłażany / 400 g ciecierzycy z puszki / 150 g dużych zielonych oliwek / 4 mięsiste pomidory / 1 łyżeczka cukru / 2 łyżki octu winnego / 50 ml oliwy extra vergine / świeża kolendra / 1 limonka

Sposób przygotowania:

- 1 /** Cebulę obieramy i drobno siekamy, przekładamy do dużego naczynia, włączamy źródło energii i szklimy przez 2 minuty.
- 2 /** Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, posiekane chili (z pestkami lub bez, w zależności czy preferujemy bardziej lub mniej pikantne potrawy) i przyprawy. Wszystko szklimy kolejną minutę.
- 3 /** Pomidory parzymy, obieramy i kroimy w duże kawałki.
- 4 /** Do naczynia dorzucamy ciecierzycę, pokrojone w dwu centymetrową kostkę bakłażany, oliwki i połowę pomidorów, zamykamy pokrywę Venturi i gotujemy 10 minut na maksymalnej mocy.
- 5 /** Na koniec dodajemy pozostałe pomidory, oliwę, cukier, ocet, mieszamy i podajemy z ćwiartką limonki, obficie posypane kolendrą.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Poza sezonem możecie bez obaw wykorzystać łatwy w użyciu szpinak mrożony, dajcie mu jednak nieco więcej czasu w sosie, a efekt będzie bardzo zbliżony.



PEŁNOZIARNISTE PENNE W SOSIE SZPINAKOWYM Z GORGONZOLĄ

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**400 g pełnoziarnistego makaronu penne / 100 ml słodkiej śmietanki /
200 g sera gorgonzola / 2 ząbki czosnku / 100 g szpinaku / świeżo mielony
pieprz / garść podprażonych orzechów włoskich do posypania**

Sposób przygotowania:

1 / Do dużego naczynia wlewamy wodę do $\frac{3}{4}$ wysokości,
przykrywamy pokrywą Venturi z zamkniętymi otworami
(skróci to czas doprowadzenia wody do wrzenia).

2 / Makaron gotujemy al dente.

3 / Do średniego naczynia wlewamy śmietankę, dodajemy ser gorgonzola, przeciśnięty
przez praskę czosnek i podgrzewamy do powstania jednolitego i kremowego sosu.

4 / Do sosu dodajemy szpinak, odcedzony makaron z odrobiną wody z gotowania.

5 / Całość mieszamy i zdejmujemy ze źródła energii.
Doprawiamy do smaku i jak najszybciej podajemy,
posypane orzechami.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Smażąc pod pokrywą Venturi łączysz bogactwo smaku smażonych potraw z szybkością gotowania na parze. Dzięki temu mięso jest rumiane, soczyste w środku, przygotowuje się dwukrotnie szybciej.



PIKANTNY KURCZAK W SOSIE MIODOWYM Z SAŁATKĄ Z OGÓRKA I CUKINII

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**8 podudzi z kurczaka / 3 łyżki miodu / 60 ml sosu sojowego / 2 łyżki sezamu /
1 limonka / 2 łyżki oleju sezamowego / 1 marchewka / 1 ogórek szklarniowy /
1 cukinia / cebulka dymka / świeża kolendra**

Sposób przygotowania:

1 / Rozgrzewamy naczynio-patelnię, układamy umyte i osuszone podudzia, przykrywamy pokrywą Venturi z otwartymi otworami i smażymy 7 minut. Po tym czasie obracamy na drugą stronę i smażymy kolejne 7 minut.

2 / Obieramy marchewkę.

3 / Marchewkę, cukinię i ogórka strugamy za pomocą obieraczki, by powstały półprzezroczyste wstęgi, przekładamy do miski.

4 / Dodajemy listki kolendry i grubo krojoną dymkę. Doprawiamy do smaku olejem sezamowym i świeżo wyciśniętym sokiem z połowy limonki.

5 / Naczynio-patelnię ściągamy ze źródła energii, dodajemy miód, sok z drugiej połowy limonki, sos sojowy i dokładnie obtaczamy kurczaka w tworzącej się glazurze.

6 / Kurczaka posypujemy sezamem i podajemy z porcją sałatki.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Dzięki zastosowaniu pokryw Venturi, możemy przekształcić naczynie w zewnętrzny piekarnik, oszczędzając miejsce, czas i zużycie energii elektrycznej.



PSTRĄG PIECZONY W SOLI Z MASŁEM ZIOŁOWYM

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**1 pstrąg / 250 g soli / 4 łyżki mąki / woda / 40g masła /
2 gałązki estragonu / 1 ząbek czosnku**

Sposób przygotowania:

- 1 /** Pstrąg myjemy, dokładnie osuszamy i wycinamy skrzela.
- 2 /** Mąkę mieszamy z niewielką ilością wody do powstania ciasta o konsystencji gęstego ciasta naleśnikowego, dodajemy sól i dokładnie mieszamy. Powstanie masa o konsystencji mokrego piasku.
- 3 /** Mocno rozgrzewamy naczynie o średnicy nie mniejszej niż długość ryby, na dnie układamy kawałek papieru do pieczenia (opcjonalnie), układamy połowę solnej masy, nadając jej kształt odpowiadający rybie, na nim umieszczamy rybę i przykrywamy dokładnie pozostałą masą. Do rozsmarowywania i formowania masy polecam używać wypukłej strony łyżki. Sól z masy nie przeniknie do ryby, a jedynie stworzy szczelny pokrowiec, dzięki któremu ryba pozostanie idealnie soczysta i nie utarci cennych składników.
- 4 /** Przykrywamy naczynie pokrywą Venturi z otwartymi otworami i pieczemy ok. 3 minut. Po tym czasie za pomocą szpatuły obracamy rybę na drugą stronę, ponownie przykrywamy pokrywą i pieczemy kolejne 3 minuty.
- 5 /** W moździerzu rozcieramy czosnek z siekanym estragonem, dodajemy masło i ubijamy do powstania zwartej masy.
- 6 /** Rybę podajemy w całości z ziołowym masłem.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Wysoka temperatura do jakiej rozgrzewa się dno, pozwala na przygotowywanie pizzy jak z włoskiego pieca. Zakochacie się w jej chrupkim spodzie.



PIZZA PARMA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki na 2 placki:

1/2 szklanki ciepłej wody / 20 g drożdży / 1/2 łyżeczki cukru / 1 łyżeczka suszonego oregano / 1 łyżka oliwy / mąka pszenna

Dodatki:

150 ml passaty pomidorowej / 200 g mozzarelli / pęczek bazylii / 6 plastrów szynki parmeńskiej / 40 g rukoli

Sposób przygotowania:

- 1 /** Drożdże zalewamy wodą, dodajemy cukier, oregano i mieszając stopniowo dodajemy przesianą mąkę. Gdy ciasto zacznie być gęste i przestanie się kleić do miski, odstawiamy na co najmniej 45 min w ciepłe miejsce, aby wyrosło. Osobiście polecam przygotowywać ciasto dzień wcześniej, przechowujemy wówczas w lodówce i wyciągamy je na godzinę przed rozpoczęciem przygotowań.
- 2 /** Po tym czasie na oprószonym mąką blacie zagniatamy ciasto i rozciągamy, aby uzyskać okrągły placek odpowiadający średnicy wybranego naczynia.
- 3 /** Przekładamy go na mocno rozgrzane naczynie, na cieście rozsmarowujemy passatę (pamiętając o brzegach i układamy porwaną mozzarellę i liście bazylii).
- 4 /** Przykrywamy pokrywą z otwartymi otworami i pieczemy w naczyniu, aż spód stanie się chrupiący i złoty ok 4-6 min w zależności od temperatury.
- 5 /** Przekładamy na deskę i nakładamy kawałki szynki oraz garść rukoli.



KOMENTARZ

DAWIDA:

W przypadku
tego przepisu
macie pełną
dowolność
w wyborze
ulubionego sera
i dodatków, to po
prostu nie może się
nie udać!



ZIELONA TARTA WARZYWNA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**jeden arkusz kruchego ciasta / 150 ml śmietanki 30% /
200 g ulubionego startego sera (świetnie sprawdzi się np. cheddar) /
5 żółtek / 100 g wędzonego boczku / 2 białe części pora /
100 g szpinaku / mały pęczek natki pietruszki / pieprz**

Sposób przygotowania:

1 / Naczynio-patelnię lub duże naczynie wykładamy papierem do pieczenia, na nim umieszczamy arkusz ciasta i przycinamy brzeg na wysokości ok 6 cm.

2 / Ser ścieramy, mieszamy ze śmietaną i żółtkami.

3 / Boczek kroimy w kostkę i podsmażamy na złoty kolor, pod koniec dodajemy do niego pokrojone w 1-2 cm talarki białe części pora i podduszamy 2 minuty. Dodajemy szpinak, mieszamy i dusimy kolejną minutę.

4 / Warzywa łączymy z masą serową, doprawiamy drobno posiekaną natką i świeżo mielonym pieprzem.

5 / Przelewamy na przygotowany spód, przykrywamy pokrywą Venturi z otwartymi otworami i umieszczamy na źródle energii (moc 2, temperatura 100° C), pieczemy ok. 35 minut.

Po tym czasie wyłączamy źródło energii i pozostawiamy do wystudzenia.



KOMENTARZ

DAWIDA:

To przepis
dla ceniących
czas przy
wspólnym stole,
5 składników,
5 minut w kuchni,
30 minut gotowania
i efektowny posiłek.
W sam raz na wizytę
niezapowiedzianych
gości.



KURCZAK W PIWIE

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

- 1 kurczak o masie ok. 1,2-1,5 kg / 500 ml ciemnego piwa /**
- 4 łyżki miodu / 50 ml sosu sojowego /**
- 1 łyżeczka mieszanki przypraw do piernika**

Sposób przygotowania:

- 1 /** Kurczaka dokładnie myjemy i osuszamy.
- 2 /** Do naczynia wlewamy piwo, miód i sos sojowy, dodajemy przyprawę do piernika i mieszamy.
- 3 /** W tak przygotowanej mieszance umieszczamy kurczaka piersią do dołu. Doprowadzamy do wrzenia, przykrywamy pokrywą z otwartymi otworami i gotujemy na „średnim ogniu” 30-35 minut.
- 4 /** Po tym czasie zdejmujemy pokrywę i odparowujemy do momentu, w którym płyn zamieni się w gęsty sos, a kurczak obtoczy się gęstą glazurą.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Wykorzystany w pokrywach efekt zwężek Venturiego powoduje skrócenie czasu gotowania produktów, począwszy od wody na makaron a kończąc na wymagających długiego czasu gotowania potrawach.



RIGATONI AL POMODORO

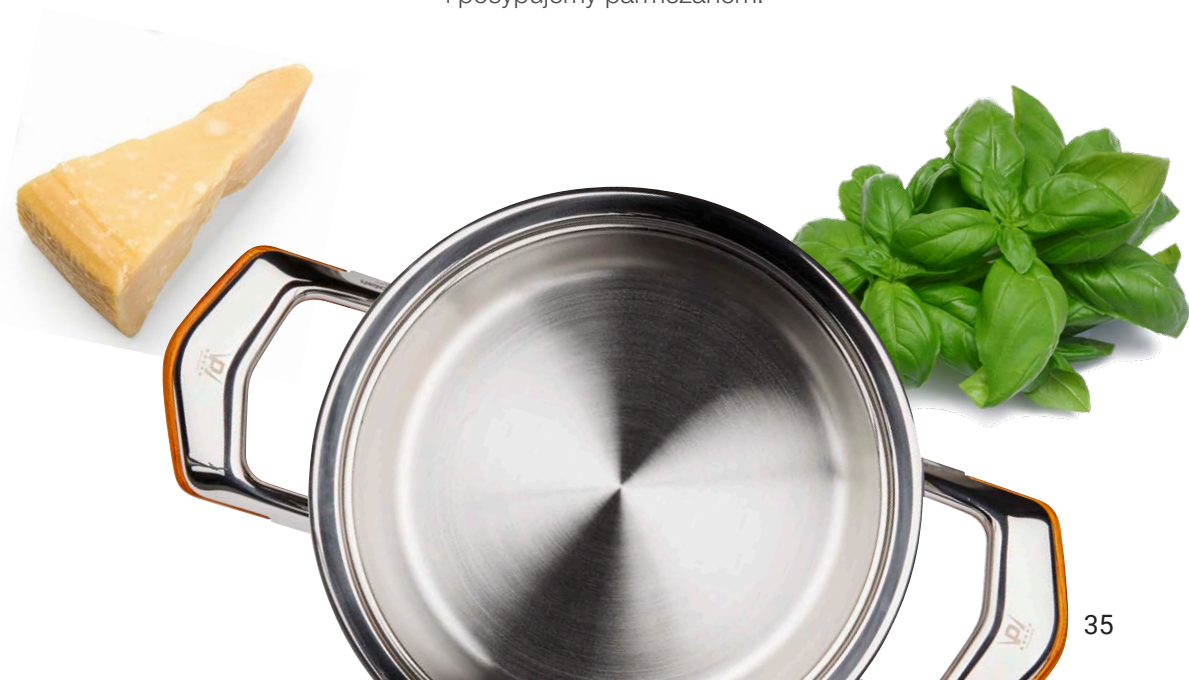
WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**400 g makaronu rigatoni / 500 g mięsistych pomidorów / 4 ząbki czosnku /
2 cebule / 1 liść laurowy / 50 ml oliwy / 300 ml przecieru pomidorowego /
1 płaska łyżeczka cukru / garść świeżej bazylii / pieprz
80 g tartego parmezanu lub innego twardego sera**

Sposób przygotowania:

- 1 /** Wstawiamy wodę na makaron, naczynie przykrywamy pokrywą Venturi z zamkniętymi otworami co skróci czas doprowadzenia wody do wrzenia.
- 2 /** Drobno siekamy cebulę i czosnek, przekładamy do średniego naczynia i szklimy na wolnym ogniu ok. 4 minuty. Dodajemy liść laurowy, oliwę, przecier pomidorowy i cukier. Gotujemy ok. 5 min, aż całość zgęstnieje.
- 3 /** Pod koniec dodajemy sparzone, obrane i pokrojone w średniej wielkości kawałki świeże pomidory, zagotowujemy i zestawiamy ze źródła energii.
Dodajemy liście bazylii i doprawiamy do smaku.
- 4 /** Wrzucamy makaron i gotujemy al dente, tym razem pod pokrywą z otwartymi otworami.
- 5 /** Do gorącego sosu dodajemy ugotowany makaron z odrobiną wody z gotowania. Całość zagotowujemy, przekładamy porcję na talerz i posypujemy parmezanem.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Podobnie jak w przypadku klasycznych pokryw, pokrywy Venturi szczelnie przylegają do naczyń, poprzez wytwarzającą się w trakcie gotowania uszczelkę wodną. Dzięki temu możemy wyłączyć źródło energii w trakcie gotowania, a kasze dogotują się same.



KOMOSA RYŻOWA Z KURCZAKIEM I RODZYNKAMI

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**4 małe lub 2 duże piersi z kurczaka najlepiej ze skórą /
200 g komosy ryżowej / 500 ml wody / 1 łyżeczka kurkumy /
garść rodzynek / 40 g masła / 1 cytryna /
60 g suszonych pomidorów w oleju / duży pęczek natki pietruszki /
garść ulubionej sałaty – ja polecam gorzkawe radicchio**

Sposób przygotowania:

- 1 /** Komosę dokładnie płuczemy, kilkakrotnie wymieniając wodę, tak długo aż woda będzie idealnie czysta. Przekładamy ją do średniego naczynia, dodajemy kurkumę, 500 ml wody, przykrywamy pokrywą Venturi, doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy moc na minimum i gotujemy ok. 10 minut. Po tym czasie wyłączamy źródło energii.
- 2 /** Dodajemy rodzyнки, posiekane suszone pomidory i masło, mieszamy, ponownie przykrywamy i pozostawiamy na kolejne pięć minut.
- 3 /** Rozgrzewamy mocno patelnię groszkową. Kurczaka kładziemy skórą do dołu, patelnię przykrywamy pokrywą Venturi z otwartymi otworami i smażymy ok. 6-8 min na średniej mocy. Po tym czasie przewracamy na drugą stronę i smażymy kolejne 3-4 minuty. Pozostawiamy na 2 minuty by mięso odpoczęło.
- 4 /** Komosę doprawiamy sokiem z cytryny i siekaną natką.
- 5 /** Na talerz układamy porcje komosy, na niej złocistą pierś kurczaka, całość przybieramy liśćmi sałaty.



KOMENTARZ

DAWIDA:

W podobny sposób możecie przyrządzić dowolny ulubiony kawałek mięsa.

Wspaniale sprawdzi się np: łata wołowa czy filet z indyka. w przypadku delikatniejszych mięs należy jedynie skrócić czas pieczenia.



PIECZEŃ CIEŁĘCA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki na 8-10 porcji:

**2 kg mostku cielęcego bez kości / 70 g anchois /
skórka z 1 cytryny / 150 ml białego wina / 500 ml wody /
200 g masła / pęczek cebulki dymki**

Sposób przygotowania:

1 / Mostek myjemy, osuszamy i wycinamy pozostałe twarde elementy.

2 / Mięso rozkładamy na desce gładką stroną do dołu.
Na wierzchu układamy anchois i posypujemy startą skórką z cytryny.

3 / Zwijamy w roladę wzdłuż dłuższego boku
i ciasno wiążemy dratwą lub bawełnianym sznurkiem.

4 / Rozgrzewamy bombatinę (lub inne duże naczynie)
i obsmażamy mięso na złotobrazowy kolor
bez dodawania tłuszczu. Gdy mięso jest porządnie zarumienione
ze wszystkich stron wlewamy wodę, wino i dodajemy masło.

5 / Na pieczeni rozkładamy dymkę i przykrywamy pokrywą Venturi
z otwartymi otworami. Zmniejszamy moc na minimum
(to ważne, by płyn nie wyparował, a pieczeń się nie przypaliła)
i pozostawiamy na około 2 godziny.

6 / Pieczeń kroimy w plasty i podajemy z ulubionymi dodatkami.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Jeżeli macie
nieco więcej
czasu polecam
podprażyć
orzeszki na suchej
patelni na złoty kolor,
dzięki temu nabiorą
chrupkości i bogatego
smaku.



SPAGHETTI Z PESTO GENOVESE

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**400 g makaronu spaghetti / 100 g orzeszków pinii (można użyć migdałów) /
2 ząbki czosnku / 150 g sera grana padano / 2 duże pęczki bazylii /
100 ml oliwy / 80 g rukoli**

Sposób przygotowania:

- 1 /** Wstawiamy wodę na makaron, naczynie przykrywamy pokrywą Venturi z zamkniętymi otworami skróci to czas doprowadzania wody do wrzenia.
- 2 /** Do moździerza przekładamy orzeszki i czosnek i rozcieramy. Następnie dodajemy partiami bazylię i miażdżymy ją tak, by uwolnić zawarte w niej olejki eteryczne.
Na końcu dodajemy drobno starty ser i oliwę.
Jeżeli nie macie dużego moździerza, użyjcie blendera (tylko uwaga – nie mielimy składników zbyt drobno).
- 3 /** Do naczynia wrzucamy makaron i gotujemy al dente, tym razem pod pokrywą z otwartymi otworami.
- 4 /** Makaron odcedzamy, pozostawiamy jednak nieco wody z gotowania, dodajemy pesto, energicznie mieszamy i nakładamy porcje.
- 5 /** Na koniec posypujemy sporą garścią rukoli, która doda daniu lekkości, a jej chrupkość będzie kontrastowała z kremową pastą.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Kaszotto to danie z kaszy przygotowywane w sposób analogiczny do risotto.

Możecie dowolnie zmieniać zarówno samą kaszę jak i dodatki, tworząc setki wariantów smakowych.



ORKISZOTTO Z GRZYBAMI

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**400 g podgrzybków (poza sezonem można użyć np. boczników) / 2 cebule /
4 ząbki czosnku / 1 gałązka rozmarynu / 40 g suszonych prawdziwków /
250 g kaszy orkiszowej / 700 ml wywaru warzywnego lub wody /
100 ml słodkiej śmietanki / 80 g masła / pieprz /
1 pęczek natki pietruszki / 4 łyżki kwaśnej śmietany**

Sposób przygotowania:

1 / Rozgrzewamy średnie naczynie.

2 / Cebule i czosnek obieramy, drobno siekamy
i szklimy ok. 2 minuty bez dodawania tłuszczu.

3 / Dodajemy grzyby, rozmaryn i smażymy kolejne 2 minuty.

4 / Dodajemy kaszę, pokruszone suszone prawdziwki, śmietanę i wywar.
Przykrywamy pokrywą Venturi z otwartymi otworami i gotujemy na średniej mocy
przez 10 minut, mieszając co 2-3 minuty.

5 / Na koniec dodajemy zimne masło, doprawiamy do smaku
i podajemy z kleksem kwaśnej śmietany, obficie posypane natką pietruszki



KOMENTARZ

DAWIDA:

Sekret: by ugotować jajko na miękko, najlepiej używać jajek prosto z lodówki, większa różnica temperatur zwiększa szanse na osiągnięcie idealnego efektu.



SZPINAKOWE ŁANE KLUSKI Z WARZYSWAMI I JAJKAMI NA MIĘKKO

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**10 jaj / 400 g odcisniętego z wody siekanego mrożonego szpinaku /
8 łyżek mąki / 150 ml wody / 80 g masła / 1 cukinia / ½ kalafiora /
pęczek koperku / pieprz / kielki**

Sposób przygotowania:

- 1 /** Do dużego naczynia wlewamy wodę, przykrywamy pokrywą z otwartymi otworami i doprowadzamy do wrzenia.
- 2 /** Szpinak, 4 jajka i mąkę mieszamy do uzyskania lepkiego półpłynnego ciasta.
- 3 /** Za pomocą łyżki odrywamy porcje ciasta i wrzucamy do wrzącej wody, gotujemy 2 minuty od wypłynięcia.
- 4 /** W drugim naczyniu zagotowujemy 150 ml wody, dodajemy zimne masło i energicznie mieszamy do powstania emulsji.
- 5 /** Do emulsji dodajemy pokrojone na mniejsze kawałki warzywa, krótko dusimy, by nie straciły swojej naturalnej chrupkości i doprawiamy do smaku.
- 6 /** Do warzyw dodajemy odcedzone kluski i posiekany koper, mieszamy, by obtoczyły się w sosie maślanym.
Nakładamy porcje, a na wierzchu każdej układamy 3 połówki świeżo ugotowanych na miękko jajek i dekorujemy ulubionymi kielkami.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Pokrywy zwiększające wydajność procesu obróbki termicznej pozwalają także, na pełne wykorzystanie pojemności naczyń, ponieważ temperatura równomiernie krąży w naczyniu.



POTRAWKA Z DYNI

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**2 cebule / 2 centymetrowy kawałek imbiru / 1 łyżeczka kurkumy /
1/2 łyżeczki mielonych nasion kolendry / 1 łyżka masła /
400 ml mleka kokosowego / dynia (np. piżmowa) o wadze 1 kg /
1 łyżka pasty sezamowej tahini / 250 g jarmużu / 1/2 limonki /
garść uprażonych orzechów ziemnych / świeża kolendra do posypania**

Sposób przygotowania:

1 / Cebule obieramy i siekamy w pióra.

2 / Przekładamy do rozgrzanego średniego naczynia i szklimy 2 minuty.

Dodajemy drobno posiekany imbir, kurkumę, kolendrę i masło.

Mieszmamy, aż masło się roztopi, zalewamy mlekiem kokosowym i gotujemy.

3 / Obieramy dynię, usuwamy pestki, miąższ kroimy w dużą kostkę i przekładamy do sosu. Całość gotujemy pod pokrywą Venturi z otwartymi otworami, aż dynia będzie al dente (ok. 8 minut).

4 / Na koniec dodajemy tahini i porwany na mniejsze kawałki jarmuż. Całość mieszmamy, aż jarmuż się zaparzy i nabierze intensywnie zielonej barwy.

5 / Doprawiamy startą skórką i sokiem z limonki.

6 / Nakładamy porcję i posypujemy orzechami oraz świeżą kolendrą.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Pamiętajcie,
by nigdy
nie myć naczyń
po smażeniu
np: mięsa, na ich
dnie jest bowiem
mnóstwo smaku,
gotujemy więc dodając
kolejne składniki.



TAGINE Z KRÓLIKA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**4 skoki z królika / 2 duże cebule / ½ łyżeczki kurkumy /
½ łyżeczki mielonej kolendry / ¼ łyżeczki cynamonu /
40 g masła / 2 marchewki / 4 duże dojrzałe pomidory /
100 g zielonych oliwek / 40 g blanszowanych migdałów /
20 g rodzynek sułtańskich / świeża mięta**

Sposób przygotowania:

- 1 /** W rozgrzanym dużym naczyniu obsmażamy królika (bez dodawania tłuszczu), na złoty kolor (ok. 2 minuty z każdej strony).
 - 2 /** W naczyniu po smażeniu królika szklimy posiekaną w pióra cebulę (ok. 2 minuty), dodajemy kurkumę, kolendrę i cynamon. Całość smażymy ok. 1 minuty.
 - 3 /** Dodajemy masło, czekamy, aż się rozpuści (dzięki niemu smaki prażonych przypraw równomiernie rozprowadzą się w potrawie).
 - 4 /** Dorzucamy pokrojoną w mniejsze kawałki marchew, obrane ze skórki pokrojone na mniejsze kawałki pomidory, oliwki, migdały i rodzynki. Mieszamy.
 - 5 /** Na wierzchu tak powstałej potrawy układamy obsmażonego królika, dociskamy nieco, by zanurzył się w sosie. Przykrywamy pokrywą Venturi z na wpół otwartymi otworami i gotujemy na średniej mocy ok. 20 minut.
- Dzięki takiemu zastosowaniu pokrywy, wewnątrz naczynia utrzymuje się wysoki poziom pary wodnej, a działanie zwężek wprawia ją w cyrkulację, co przyspiesza proces gotowania i zabezpiecza produkt przed utratą naturalnej soczystości.
- Potrawa gotuje się więc niczym w marokańskim tagine.
- 6 /** Tagine polecam podawać z kaszą kuskus lub bulgur, obficie posypyany rwaną miętą.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Uwaga nie doprowadzamy sosu do wrzenia, a podgrzewając cały czas mieszamy, dzięki czemu będzie gęsty, idealnie kremowy i bez grudek.



BUCATINI W SOSIE SEROWYM Z PANCETTA

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**400 g makaronu bucatini / 100 g pancetty /
200 g ulubionego twardego sera np. grana padano lub cheddar /
200 ml słodkiej śmietanki / 2 żółtka / 1 łyżeczka oregano /
1 łyżeczka młotkowanego pieprzu**

Sposób przygotowania:

- 1 /** Wstawiamy wodę na makaron, naczynie przykrywamy pokrywą Venturi z zamkniętymi otworami, skróci to czas doprowadzania wody do wrzenia.
- 2 /** Ser ścieramy na drobnych oczkach, mieszamy połowę sera ze śmietanką, żółtkami, oregano i pieprzem.
- 3 /** Pancettę kroimy w kostkę, przekładamy do średniego naczynia, włączamy źródło energii i smażymy na złoty kolor, do uzyskania pożądanej chrupkości.
- 4 /** Wrzucamy makaron i gotujemy al dente, tym razem pod pokrywą z otwartymi otworami.
- 5 /** Makaron odcedzamy (nigdy do końca, niewielka ilość pozostawionej wody zawiera wypłukaną z makaronu skrobię, dzięki której sos staje się gładki i lepiej łączy się z pastą).
- 6 /** Makaron przekładamy z powrotem do naczynia, wlewamy bazę serowo-śmietankową i powoli podgrzewamy stale mieszając, gdy ser zacznie się rozpuszczać, a sos nieco zgęstnieje, natychmiast zestawiamy ze źródła energii.
- 7 /** Wykładamy porcję makaronu i posypujemy chrupiącą pancettą oraz pozostałym serem.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Dania jednogarnkowe to doskonały sposób na szybki obiad, wystarczy kawałek mięsa, źródło węglowodanów, trochę warzyw i ulubione przyprawy.



POTRAWKA WIEPRZOWA Z SOCZEWICĄ

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**600 g karkówki wieprzowej / 200 g kielbasy myśliwskiej / 2 małe cebule /
½ łyżeczki wędzonej papryki w proszku /
1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku / kilka gałązek świeżego tymianku /
1 liść laurowy / 2 ząbki czosnku /
200 ml przecieru pomidorowego / 800 ml bulionu warzywnego /
250 g pomarańczowej soczewicy / 250 g brukselki**

Sposób przygotowania:

- 1 /** Karkówkę kroimy w kostkę, kielbasę w grube plastry i rumienimy w mocno rozgrzanym naczyniu.
- 2 /** Dodajemy pokrojoną w ćwiartki cebulę, przyprawy, zioła, podsmażamy jeszcze przez 1 minutę.
- 3 /** Całość zalewamy przecierem pomidorowym, bulionem i wsypujemy wypłukaną soczewicę.
- 4 /** Przykrywamy pokrywą Venturi z otwartymi otworami i gotujemy na średniej mocy około 6 minut.
- 5 /** Po tym czasie dorzucamy pokrojoną na ćwiartki brukselkę i gotujemy jeszcze 5 minut.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Pamiętajmy,
by podprażać
przyprawy,
zwłaszcza te nie
zmielone, dzięki
temu uwalniamy
z nich więcej olejków
eterycznych,
a co za tym idzie
więcej smaku.



INDYJSKI BUTTER CHICKEN

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**600 g mięsa z udek kurczaka (bez kości i skóry) / 2 duże cebule /
4 ząbki czosnku / 80 g masła / 2 łyżeczki garam masala /
1 łyżeczka mielonej kozieradki (opcjonalnie) /
400 g przecieru pomidorowego /
200 g słodkiej śmietanki lub gęstego mleka kokosowego /
1 łyżeczka cukru / pięczek kolendry / 1 szklanka ryżu basmati /
1,5 szklanki wody / 2 strączki kardamonu**

Sposób przygotowania:

1 / Ryż dokładnie płuczemy, przekładamy do średniego naczynia, zalewamy wodą i doprawiamy. Strączki kardamonu przed wrzuceniem należy delikatnie zmiażdżyć tak, by łupinka pękła. Najłatwiej zrobić to na desce, przykładając nóż bokiem i lekko w niego uderzając.

Przykrywamy pokrywą Venturi z otwartymi otworami, doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy moc do minimum i gotujemy 10 minut.

Po tym czasie odstawiamy na kilka minut, by lekko przestygł.

2 / Mięso z kurczaka kroimy w mniejsze kawałki i rumienimy w mocno rozgrzanym naczyniu bez dodatku tłuszczu. Zrumienionego kurczaka przekładamy do miski.

3 / Do naczynia po smażeniu mięsa wrzucamy drobno pokrojoną cebulę i szklimy ok. 2 minuty. Dodajemy garam masala i szklimy jeszcze 1 minutę. Do cebuli dodajemy masło, przeciśnięty przez praskę czosnek, przecier pomidorowy, śmietanę i kurczaka. Całość dusimy pod pokrywą Venturi z otwartymi otworami około 10 minut, aż kurczak zmięknie, a sos zgęstnieje.

4 / Potrawkę podajemy obficie posypaną kolendrą, ze świeżo ugotowanym ryżem.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Przy wybijaniu jajek przepiórczych postępujemy inaczej niż w przypadku kurzych. Ich skorupka jest bardzo cienka, łatwo uszkodzić błonę żółtka. Najłatwiejszym sposobem jest ścięcie czubka nożykiem i wyłanie zawartości jajka „jak z kieliszka” wprost na patelnię.



DORSZ Z PATELNI Z GROSZKIEM, BEKONEM I JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

4 porcje fileta z dorsza po 150 g każdy / 80 g bekonu / 1 ząbek czosnku / 350 g mrożonego groszku / 40 g zimnego masła / ½ pęczka natki pietruszki / ¼ pęczka mięty / 4 jajka przepiórcze / 1 cytryna / pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 /** Do średniego naczynia przekładamy pokrojony w małe kawałki bekon, włączamy źródło energii i podsmażamy na złoty kolor.
- 2 /** Rozgrzewamy patelnię diamentową, doprawiamy rybę i smażymy ok. 3-4 minuty na złoty kolor. Po tym czasie obracamy rybę na drugą stronę i smażymy kolejne 2 minuty.
- 3 /** Dorzucamy rozgnieciony ząbek czosnku razem z łupiną, dodajemy groszek, przykrywamy pokrywką Venturi i parujemy 1-2 minuty, tak by groszek nie stracił intensywnie zielonej barwy i naturalnej chrupkości.
- 4 /** Dodajemy zimne masło, delikatnie rozgniatamy groszek, by wchłonął masło, doprawiamy sokiem i skórką z cytryny, oraz świeżo mielonym pieprzem
- 5 /** Na koniec dorzucamy posiekane zioła, mieszamy i doprawiamy do smaku, jeżeli jest taka konieczność.
- 6 /** Na patelnię po rybie wybijamy jajka przepiórcze i smażymy ok. 2 minuty.
- 7 /** Na talerz układamy porcję groszku, na nim kawałek dorsza, a na samą górę układamy przepiórcze jajko.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Pamiętajcie,
by regularnie
mieszać pudding
w trakcie gotowa-
nia, dzięki temu
będzie gęsty i
gładki.



PUDDING RYŻOWY

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**140 g ryżu / 800 ml mleka / 30 g masła / 40 g cukru waniliowego /
½ łyżeczki cynamonu / 2 duże gruszki / ½ cytryny /
50 g cukru / 1 gwiazdka anyżu**

Sposób przygotowania:

- 1 /** Ryż, mleko i masło przekładamy do średniego naczynia, doprowadzamy do wrzenia. Przykrywamy pokrywą Venturi i gotujemy na małej mocy przez ok. 12 minut.
- 2 /** Gruszki obieramy, kroimy na pół i wydrążamy gniazda nasienne. Skrapiamy je sokiem z cytryny.
- 3 /** W drugim naczyniu topimy cukier, dodajemy anyż, gruszki i lekko je karmelizujemy. Chcemy, aby gruszka nieco zmiękła, lecz nie może się rozpaść.
- 4 /** Pudding doprawiamy cukrem waniliowym i cynamonem.
- 5 /** Nakładamy porcję gorącego puddingu, na nim układamy karmelizowaną gruszkę i skrapiamy powstałym w trakcie jej gotowania syropem.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Obieg gorącego
powietrza
wewnątrz
naczynia działa
jak funkcja
termoobiegu.



CIASTKA CZEKOLADOWE

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

400 g mieszanki ulubionych płatków zbożowych (np.: orkiszowe, owsiane, gryczane) / 100 oleju kokosowego / 50 g mąki / 50 g kakao / 50 g cukru trzcinowego / 50 g gorzkiej czekolady minimum 70% / 40 g siekanych orzechów laskowych / 1 jajko

Sposób przygotowania:

1 / Olej kokosowy z czekoladą topimy w małym naczyniu na minimalnej mocy, jeżeli nie macie wprawy i boicie się, że czekolada się zważy, możecie stopić ją na kąpeli wodnej, czyli w misce umieszczonej na naczyniu z gorącą wodą.

2 / Dodajemy suche składniki, jajko i dokładnie mieszamy.

3 / Z masy formujemy kulki, dociskamy dłonią do grubości ok. 1 cm

4 / Rozgrzewamy naczynio-patelnię lub duże naczynie;
moc 2-3, temperatura 100-120° C.

Na dnie układamy pergamin, na nim umieszczamy ciastka, przykrywamy pokrywą Venturi z otwartymi otworami i pieczemy ok. 8 minut.

5 / Pozostawiamy do wystudzenia na ok. 15 minut.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Naleśniki smażone pod pokrywą Venturi są lżejsze i bardziej puszyste, to za sprawą dynamicznego przepływu mas gorącego powietrza we wnętrzu naczynia.



CZEKOLADOWE NALEŚNIKI BISZKOPTOWE Z NADZIENIEM BANANOWO-WANILIOWYM

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**2 jaja / 400 ml mleka / 130 g mąki / 50 g kakao / 30 g cukru /
1 łyżeczka proszku do pieczenia / 1 łyżka oleju / 600 g twarogu /
20 g cukru waniliowego / 60 g cukru pudru / 2 banany /
50 g gorzkiej czekolady / skórka z 1 cytryny**

Sposób przygotowania:

1 / Jajka ubijamy z cukrem za pomocą miksera na puszystą masę, dolewamy mleko i olej. Zmniejszamy obroty i powoli dosypujemy uprzednio wymieszaną mąkę z kakao i proszkiem do pieczenia.

2 / Rozgrzewamy patelnię groszkową.

3 / W trakcie blendujemy twaróg z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na kremowy serek. Dodajemy pokrojone w drobną kostkę banany, skórkę z cytryny, startą lub posiekaną na wiórki czekoladę i delikatnie mieszamy.

4 / Smażymy naleśniki bez dodawania tłuszczu pod pokrywą Venturi.

5 / Naleśniki smarujemy bananowym serkiem i zwijamy podobnie jak krokiety.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Najlepiej
smakuje na zim-
no! Ze względu
na antyseptyczne
właściwości stali
szlachetnej, możemy
przechowywać go
w lodówce, w naczyniu
ok 3-4 dni bez obaw,
że się zepsuje.



NOWOJORSKI SERNIK

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**500 g mielonego twarogu na sernik / 250 g serka mascarpone /
250 g ricotty / 200 g białej czekolady / 5 płaskich łyżek mąki /
100 g cukru / 4 jajka / 4 żółtka / 150 g herbatników /
50 g mleka w proszku / 80 g masła**

Sposób przygotowania:

- 1 /** Czekoladę topimy w kąpieli wodnej.
- 2 /** Herbatniki, mleko w proszku i masło mielimy w blenderze poziomym.
- 3 /** Duże naczynie wykładamy papierem do pieczenia.
Na spód wysypujemy mielone herbatniki i ugniatamy,
do powstania równej i zbitej płaszczyzny. Wstawiamy do lodówki.
- 4 /** Sery ucieramy z jajkami i cukrem, stopniowo dodajemy
mąkę, czekoladę rozproszoną z kilkoma łyżkami masy serowej
(tak, by nie powstały grudki) i przelewamy do formy wyłożonej pergaminem.
- 5 /** Przykrywamy pokrywą Venturii z otwartymi otworami, stawiamy na źródle energii
(moc 2 temperatura 80-100° C) i pieczemy ok. 45 min, po tym czasie nie podnosząc
pokrywy, odstawiamy do lodówki na ok. 2 godziny i podajemy na zimno.



KOMENTARZ

DAWIDA:

Jeżeli chcemy, aby brownie długo zachowało świeżość, możemy przechowywać je w naczyniu bez obaw że, przesiąknie obcymi zapachami czy obeschnie.



BROWNIE

WG DAWIDA BUDZICHA

Składniki:

**200 g masła / 300 g gorzkiej czekolady / 3 jaja / 225 g cukru /
100 g mąki / 40 g kakao / szczypta soli / 40 g orzechów laskowych**

Sposób przygotowania:

- 1 /** Do czekolady dodajemy masło, szczyptę soli, przekładamy do miski i rozpuszczamy w kąpieli wodnej.
- 2 /** Jaja ubijamy z cukrem do uzyskania gęstej, puszystej, prawie białej masy.
- 3 /** Łączymy masę jajeczną z czekoladą, dodajemy przesiane kakao i mąkę. Całość delikatnie mieszamy.
- 4 /** Przelewamy masę do wyłożonej pergaminem naczynio – patelni lub dużego naczynia.
- 5 /** Naczynie przykrywamy pokrywą Venturi z otwartymi otworami i umieszczamy na płycie indukcyjnej: moc 2, temperatura 100° C, czas 35 minut. Po tym czasie odstawiamy naczynie z ciastem do wystudzenia.





Dawid Budzich

Gotuję od czternastego roku życia.

Gotowanie definiuję jako sztukę z miłości do ludzi i hołd darom natury.

Swoją przygodę zacząłem od popularnego telewizyjnego talent show – MasterChef, pomimo iż byłem najmłodszym uczestnikiem programu (18 lat) dotarłem do półfinału.

Miałem okazję gotować dla Gordona Ramsay-a
i Michela Roux (3 gwiazdki Michelin od ponad 30 lat).

W swojej intensywnej drodze zawodowej gotowałem w restauracjach uhonorowanych gwiazdkami Michelin i prowadziłem m.in. autorski program w Telewizji Polskiej.

Na co dzień studiuję wzornictwo o specjalności FOOD DESIGN,
zdobywając tam niedocenianą wiedzę teoretyczną.

Rozwijałem swoje umiejętności kulinarne w najlepszej restauracji w Polsce
wg Michelin i Gault&Millau, pod okiem Andrei Camastra.

Philipiak
MILANO
1967

ICSD Philipiak Spółka Akcyjna Sp.K.
ul. Strażacka 63/65, 04-462 Warszawa
tel. (22) 479 45 50

www.philipiakmilano.pl