



Karol Okrasa

Philipiak

MILANO
1967

Kuchnia pełna zdrowia

Autorskie przepisy
na świąteczny stół



Część 5



KAROL
OKRAFIAK

Philipiak

Szanowni Państwo,

karp, śledzie, kasza gryczana, suszone grzyby czy śliwki, ciasto piernikowe i mak – czyli tradycyjne, polskie produkty kojarzące się każdemu z nas z wigilijną kolacją. To właśnie one stały się dla mnie punktem wyjścia i wielką inspiracją do przygotowania przepisów na świąteczne potrawy, które mam przyjemność zarekomendować Państwu w piątej już części mojej książki kucharskiej.

Proste, tradycyjne produkty nie oznaczają, że będzie nudno.

Wręcz przeciwnie! Proponuję nowatorskie podejście do tradycyjnych składników. Obiecuję, że Państwa zaskoczę – bo czyż każdy z nas piecze ciasto drożdżowe z dynią? Albo kto nie boi się sprzeciwić tradycji i zamiast pierogów z kapustą podać pierogi z kaszanką, na dodatek z konfiturą z cebuli?!

Kolejne dni świąt to zwykle też uczta nie tylko dla ducha. Przekonajcie się Państwo, że tu także może być ciekawie, lżej, z zachowaniem typowo polskich mięs, ryb, owoców i przypraw, a bardzo smacznie i kolorowo. Moje propozycje to chociażby lekkie, owocowe sosy do mięs, np. morelowe czy winogronowe, ryby na kilka sposobów czy powrót do korzeni kuchni polskiej i potrawy z kaczką czy zupy grzybowe.

W tej edycji książki do każdej z potraw sommelier Marcin Kur poleca wino. To absolwent prestiżowej krakowskiej Galicyjskiej Szkoły Smaku – Kursu Sommelierskiego zakończonej egzaminem z najwyższym wynikiem; posiada certyfikat Szkolenia i Degustacji Szampanów G.H. MUMM. Jest moim pracownikiem w restauracji Platter by Karol Okrasa.

Korzystajcie Państwo z jego rekomendacji, szczególnie w te piękne Świąta, ale i w inne zimowe wieczory.

Życzę Państwu wspaniałych Świąt, a w nadchodzącym Nowym Roku wielu ciekawych doświadczeń nie tylko kulinarnych!

Smacznego
Karol Okrasa

A stylized, handwritten signature in black ink, appearing to read 'Karol Okrasa', with a small flourish at the end.



Śledź marynowany w czerwonej cebuli z antonówką

SKŁADNIKI:

- 4 filety śledzia matiasa
- 2 czerwone cebule
- 1 antonówka
- 50 ml octu
- 100 ml oleju rzepakowego
- czerwony pieprz
- 1 łyżeczka cukru
- 4 ziarna ziela angielskiego

SPOSÓB WYKONANIA:

Śledzie kroimy w romby, a czerwoną cebulę – w piórka. Jabłko obieramy, wycinamy gniazda nasienne i kroimy w cienkie cząsteczki, a następnie obgotowujemy w occie z dodatkiem cukru. Olej mieszamy z octem i cebulą oraz jabłkiem. Dodajemy śledzie i odstawiamy na 2–4 dni.



NACZYNIE MAŁE

Specjalna konstrukcja uchwytów naczyń Philipiak pozwala na wygodne oparcie pokryw. Odporne na zdrapanie satynowane wnętrze po gotowaniu jest łatwe do umycia.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

BIANCO DI CUSTOZA DOC

Wino o jasnożółtym kolorze. Akcent owoców cytrusowych oraz wyczuwalna mineralność sprawiają, że dobrze komponuje się ono z lekkimi przekąskami.





Roladki z karpia z sosem beszamelowym

SKŁADNIKI:

- 500 g filetów z karpia
- 2 liście chrzanu
- 50 ml 36 proc. śmietany
- 10 g kopru
- 2 filety anchois
- skórka z cytryny
- sól i pieprz

SOS:

- 500 ml mleka
- 100 g masła
- 60 g mąki
- 1 gałka muszkatołowa
- sól i pieprz
- 1 ząbek czosnku
- 2 liście laurowe
- 2 ziarna ziela angielskiego.

SPOSÓB WYKONANIA:

Filety z karpia oczyszczamy, osuszamy i obieramy ze skóry. Oddzielamy (odkrajamy) połędwiczki z fileta (górną część), a brzuchy miksujemy z dodatkiem śmietanki oraz kopru, po czym doprawiamy solą i pieprzem, otartą skórką z cytryny i posiekanymi filecikami anchois. Na folii rozkładamy umyte liście chrzanu z wyciętymi łodyżkami. Na liściu układamy połędwiczki z karpia, na to szprycujemy mus z brzuchów i przykrywamy kolejną połędwiczką. Zawijamy w rulon tak, aby powstała rolada cała w liściach chrzanu. Uformowane roladki gotujemy na parze ok. 12 minut.

SOS:

Mleko zagotowujemy z liściem laurowym, zielem angielskim i rozgniecionym ząbkem czosnku. Masło rozpuszczamy w naczyniu, dodajemy mąkę i robimy zasmażkę pierwszego stopnia (jasną). Do gotującego się mleka dodajemy zasmażkę, doprawiamy otartą gałką muszkatołową, solą, pieprzem i gotujemy aż sos stanie się gęsty. Ugotowane roladki wyjmujemy z folii, układamy do naczynia, polewamy sosem beszamelowym i zapiekamy w piekarniku o temperaturze 160°C przez ok. 5 minut.

NACZYNIE DO GOTOWANIA NA PARZE

Dzięki zastosowaniu naczynia do gotowania na parze roladki będą smakowały wymienicie. Tak przygotowane zachwycą rodzinę i znajomych.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

LANGE FAVORITA

Wino o słomkowym kolorze, intensywnym zapachu cytrusów i zrównoważonym smaku.

NOSIOLA TRENTINO DOC

Wino to stanowi doskonałe połączenie złotawej barwy z lekko gorzkawym smakiem, zakończonym finiszem owocowości. Odpowiednie do lekkich dań.





Sałatka z piersi gęsi z sosem z czerwonej porzeczki

SKŁADNIKI:

- 250 g piersi gęsi wędzonej
- 1 główka sałaty rzymskiej
- 100 g sera bursztyn
- 100 g śliwek suszonych
- 50 ml rumu
- 50 g pistacji
- 4 kromki chałki

SOS:

- 150 g mrożonych czerwonych porzeczek,
- 100 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżka miodu
- 1 cytryna

SPOSÓB WYKONANIA:

Pierś z gęsi lekko mrozimy, a następnie kroimy w cienkie plasterki. Sałatę myjemy, osuszamy i rwiemy na mniejsze kawałki. Śliwki po namoczeniu odczyszczamy. Rum zatrzymujemy do sosu.

SOS:

Porzeczki przesmażamy na miodzie z dodatkiem rumu. Miksujemy z sokiem z cytryny i musztardą. Dolewamy oliwy i cały czas miksujemy aż do uzyskania zawiesistej konsystencji. Chałkę pieczemy na suchej patelni na złoty kolor z każdej strony. Na sałacie układamy pierś z gęsi i posypujemy pokruszonymi pistacjami oraz pokrojonymi śliwkami. Polewamy sosem i podajemy z chałką. Gdy sos będzie za rzadki, dolewamy oliwy, a gdy zbyt kwaśny – miodu.

PATELNIĄ MAŁĄ

Mała patelnia idealnie sprawdza się podczas smażenia warzyw i owoców. Jej grube satynowane dno nagrzewa się równomiernie i długo utrzymuje temperaturę. Zapobiega przywieraniu potraw i jest odporne na zadrapania.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

ROSSO VERONESE GEMEI

Wino o intensywnej rubinowej barwie. Bukiet bogaty w owoce, miękkie garbniki, długi finisz – daje to przyjemne połączenie z makaronami, pierogami, ze słodkimi oraz śmietanowymi sosami.





Cukinia faszerowana ryżem curry

SKŁADNIKI:

- 2 średniej wielkości cukinie
- 150 g brązowego ryżu
- 2 łyżeczki curry
- 1 łyżeczka masła
- 60 g suszonych pomidorów z zalewy
- 2 marchewki
- 100 ml słodkiej śmietanki 30 proc.
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 2 pietruszki
- 3 łyżeczki natki pietruszki
- 1 pierś z kurczaka
- 100 g sera wędzonego

SPOSÓB WYKONANIA:

Pierś z kurczaka mielimy w maszynce do mielenia 3 razy. Ryż gotujemy do miękkości. Suszone pomidory kroimy w drobną kostkę, a cebulę i czosnek siekamy. Marchew i pietruszkę kroimy w cienkie paseczki o długości 5 cm.

Curry (1 łyżeczkę) przesmażamy na maśle bez koloru i dodajemy ryż, posiekany czosnek oraz suszone pomidory. Zdejmujemy z ognia i dodajemy kurczaka. Wszystko dokładnie mieszamy na jednolitą masę i dodajemy natkę pietruszki. Cukinię przecinamy wzdłuż na pół, wydrążamy, sparzamy we wrzątku przez ok. 2 minuty i faszerujemy przygotowaną masą. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut. Posypujemy serem wędzonym, pokrojonym w paski i zapiekamy jeszcze przez ok. 5 minut.

Marchew i pietruszkę gotujemy na parze. łyżeczkę curry gotujemy ze śmietanką. Cebulę przesmażamy z czosnkiem, następnie dodajemy do śmietanki i mieszamy z warzywami. Cukinie podajemy z warzywami z curry.



MISA DUŻA Z POKRYWĄ

Składniki nadzienia wygodnie wymieszasz w dużej misie z pokrywką. Szczelna pokrywa misy daje możliwość przechowywania przygotowanych wcześniej potraw.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

NOSIOLA TRENTINO DOC

Wino to stanowi doskonałe połączenie złotawej barwy z lekko gorzkawym smakiem, zakończonym finiszem owocowości. Odpowiednie do lekkich dań.





Rosół z grzybów z gotowanymi ziemniakami

SKŁADNIKI:

- 400 g ziemniaków
- 100 g suszonych grzybów
- 1 seler
- 1 por
- 50 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki posiekanego szczypioru
- 1 łyżka natki pietruszki
- 1 ząbek czosnku

SPOSÓB WYKONANIA:

Grzyby moczymy w letniej wodzie przez 20 minut, a następnie gotujemy do miękkości w wodzie, w której się moczyły. Ziemniaki dokładnie myjemy i gotujemy w skórce do miękkości. Obieramy i kroimy na mniejsze kawałki, jeśli są bardzo duże. Pora i selera myjemy i kroimy w drobną kostkę.

Warzywa przesmażamy na maśle z oliwą, dodajemy grzyby pokrojone w paseczki i wywar z ich gotowania. Uzupełniamy wodą i gotujemy na bardzo wolnym ogniu przez ok. godzinę. Pozostałą oliwę mieszamy z posiekanym szczypiolem i natką pietruszki. Polewamy rosół z grzybów oliwą i podajemy z gorącymi ziemniakami.



NACZYNIĘ DUŻE

Zupę wygodnie ugotujesz w dużym naczyniu. Uchwyty wykonane z materiałów termoizolacyjnych zawsze pozostają chłodne. Posłużą także jako stojak dla pokrywki, np. w trakcie mieszania.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

BIANCO DI CUSTOZA DOC

Wino o jasnożółtym kolorze. Akcent owoców cytrusowych oraz wyczuwalna mineralność sprawiają, że dobrze komponuje się ono z lekkimi przekąskami.





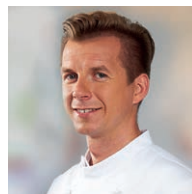
Krem z dyni z kaszą gryczaną i kozim serem

SKŁADNIKI:

- 1,5 kg dyni
- 50 ml soku z cytryny
- 100 g selera (bulwa)
- 100 g ziemniaków
- 100 ml śmietany 36 proc.
- 100 g koziego sera twarogowego
- 50 g miodu
- 30 g kaszy gryczanej
- 300 ml oleju

SPOSÓB WYKONANIA:

Dynię oczyszczamy, kroimy i pieczemy w temperaturze 160°C przez ok. 40 minut. Po upieczeniu zdejmujemy miąższ. Warzywa podduszamy na miodzie, dodajemy dynię, zalewamy wodą i gotujemy do miękkości. Następnie miksujemy, doprawiamy kozim serem, śmietaną, solą i pieprzem oraz sokiem z cytryny. W naczyniu rozgrzewamy olej, wsypujemy do niego kaszę gryczaną, prażymy ją ok. 10 sekund, po czym odcedzamy. Zupę podajemy z kaszą gryczaną.



NACZYNIĘ ŚREDNIE Z POKRYWĄ

Termometr umieszczony na pokrywce naczynia pozwala łatwo kontrolować temperaturę gotowania bez otwierania naczynia i niepotrzebnej straty energii.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

BIANCO DI CUSTOZA DOC

Wino o jasnożółtym kolorze. Akcent owoców cytrusowych oraz wyczuwalna mineralność sprawiają, że dobrze komponuje się ono z lekkimi przekąskami.





Zupa grzybowa z chrupiącym boczkiem

SKŁADNIKI:

- 200 g podgrzybków
- 50 g selera
- 50 g ziemniaków
- 50 g marchewki
- 50 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 20 g suchego majeranku
- liść laurowy
- ziele angielskie
- 50 ml śmietany 36 proc.
- 100 g plastrów boczku
- sól i pieprz

SPOSÓB WYKONANIA:

Grzyby oczyszczamy, płuczemy i kroimy, przesmażamy z cebulą oraz ząbkiem czosnku. Resztę warzyw oczyszczamy i kroimy w równą kostkę, podsuszamy, dodajemy do przesmażonych grzybów, dorzucamy przyprawy i gotujemy do miękkości. Na koniec zupę doprawiamy śmietaną oraz solą i pieprzem.

Boczek układamy na blaszce z pergaminem i pieczemy w piekarniku w temperaturze 160°C przez ok. 20 min. Po upieczeniu osuszamy i studzimy (powinien być chrupiący – gdy jest zbyt wilgotny, trzeba go wstawić na kolejne 10 min). Zupę podajemy z chrupiącym boczkiem.



NACZYNIE ŚREDNIE

To bardzo praktyczne naczynie idealnie sprawdza się podczas gotowania potraw. Łatwe w czyszczeniu i wygodne w użyciu, dzięki eleganckiemu wyglądowi i ergonomicznemu rozwiązaniu może służyć do serwowania potraw.

www.philipiak.pl



foto. Błękitne Studio

POLECANE WINO

LUNA A VOLLOCAIA IGT

Wino o lekkim złotawym kolorze. W jego smaku bardzo wyczuwalne są tropikalne owoce, a finisz jest delikatnie waniliowy. Doskonale łączy się z owocami morza.





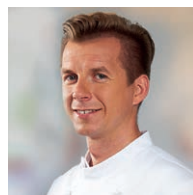
Zupa krem z suszonych podgrzybków

SKŁADNIKI:

- 100 g suszonych podgrzybków
- 1 pęczek włoszczyzny
- 100 g ziemniaków
- 150 ml śmietany 36 proc.
- 50 g masła
- 100 ml kwasu z kiszonej kapusty
- 20 g suchego majeranku
- ziele angielskie
- liść laurowy
- sól i pieprz
- 10 g cukru

SPOSÓB WYKONANIA:

Suszone grzyby płuczemy, a następnie namaczamy i gotujemy. Warzywa oczyszczamy, drobno kroimy i podduszamy na maśle. Do tego dodajemy ugotowane grzyby oraz wywar z ich gotowania. Następnie gotujemy do miękkości, miksujemy, dodajemy śmietanę oraz kwas z kiszonej kapusty, doprawiamy solą i pieprzem, na koniec dodajemy odrobinę cukru.



SZYBKOWAR PHILIPIAK

Zupę najszybciej ugotujesz i bezpiecznie zmiksujesz w szybkowarze. Specjalna pokrywa pozwala wytworzyć w naczyniu ciśnienie, dzięki czemu czas przyrządzania potrawy skraca się nawet o połowę.

www.philipiak.pl



foto: Błękitne Studio

POLECANE WINO

BARDOLINO CLASSICO DOC

Bardzo delikatne, owocowe wino o przyjemnej rubinowej barwie. Doskonałe na świąteczny wieczór.





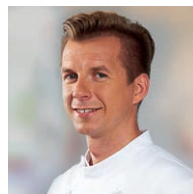
Łosoś wędzony na ciepło z mussem z jabłka

SKŁADNIKI:

- 400 g łososia (świeżego fileta po po oczyszczeniu)
- ok. 100 g siana do wędzenia
- 1 jabłko
- 150 g sałaty kolorowej z ziołami
- 50 ml oliwy z oliwek
- 20 g musztardy Dijon
- 2 ząbki czosnku w łupinie
- 20 g miodu wielokwiatowego
- 1 cytryna
- 30 g pistacji
- sól i pieprz biały mielony

SPOSÓB WYKONANIA:

Łososia dokładnie oczyszczamy i doprawiamy solą i pieprzem. Siano wkładamy do suchego dużego naczynia. Łososia układamy w naczyniu do gotowania na parze i wstawiamy nad sianem. Podgrzewamy naczynie z sianem aż zacznie się tlić, wędzimy na wolnym ogniu przez ok. 10 minut pod przykryciem. Następnie podpiekamy w piekarniku w temperaturze 160°C przez ok. 6 minut. Jabłko pieczemy w piecu razem ze skórką. Następnie obieramy i wycinamy gniazda nasienne. Miksujemy z miodem i musztardą oraz sokiem z cytryny. Dolewamy oliwy, cały czas miksując. Pistacje obieramy i delikatnie kruszymy. Upalamy na patelni na złoty kolor. Łososia posypujemy pistacjami i podajemy z mussem z jabłka.



NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE

Dzięki zastosowaniu naczynia do gotowania na parze możesz w prosty sposób uwędzić rybę. Tak przygotowane danie zachwyci rodzinę i znajomych.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

LUNA A VALLOCAIA IGT

Wino o lekkim złotawym kolorze. W jego smaku bardzo wyczuwalne są tropikalne owoce, a finisz jest delikatnie waniliowy. Wspaniałe połączenie z owocami morza.





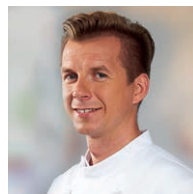
Sandacz pieczony z sałatką z marynowanych śliwek

SKŁADNIKI:

- 500 g filetu sandacza
- sól i pieprz
- 50 g masła
- skórka z 1 cytryny
- 100 g marynowanych śliwek
- 100 g czerwonej cebuli
- 20 g natki pietruszki
- 20 ml oliwy z oliwek

SPOSÓB WYKONANIA:

Sandacza oczyszczamy, płuczemy i osuszamy. Kroimy w steki, oprószamy solą i pieprzem oraz startą skórką z cytryny. Następnie układamy na pergaminie, na każdy stek z sandacza kładziemy małą kosteczkę masła. Pieczemy przez ok. 8 minut w piekarniku w temperaturze 160°C. Czerwoną cebulę kroimy w piórka, śliwki na cztery, mieszamy z cebulą i posiekaną natką pietruszki, do tego dodajemy oliwę i lekko doprawiamy miodem. Na pieczonego sandacza pod koniec pieczenia układamy sałatkę z czerwonej cebuli i śliwek, po czym pieczemy jeszcze ok. 2 minuty.



PATELNIĄ MAŁĄ

Mała patelnia idealnie nadaje się do redukcji sosu. Jej satynowane wnętrze sprawia, że sos nie przywiera i nie przypala się.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

SAUVIGNON TRENTINO DOC

Jaskrawo-zielono-złoty kolor połączony z kwasowością i wplatającymi się cytrusowymi owocami sprawia, że nie ma lepszego wina na aperitif i do owoców morza ze słodkimi sosami.

LANGE FAVORITA

Wino o słomkowym kolorze, intensywnym zapachu cytrusów i zrównoważonym smaku.





Halibut w sosie marchewkowo-waniliowym

SKŁADNIKI:

- 500 g filetu z halibuta
- 100 g miks orzechów
- 50 g masła
- 100 g chałki
- sól i pieprz

SOS:

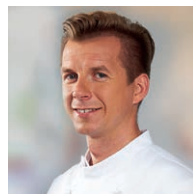
- 200 ml świeżego soku marchewkowego
- 50 g masła
- sok z 1 cytryny
- 1 laska wanilii
- sól i pieprz

SPOSÓB WYKONANIA:

Filety z halibuta płuczemy i osuszamy, oprószamy solą i pieprzem. Orzechy siekamy, chałki obkrajamy ze skórki, a miąższ rwiemy i mieszamy z masłem oraz przesiekanyymi orzechami. Na filetach z halibuta układamy farsz z orzechów, masła i chałki, przekładamy je do lasagnery wyłożonej pergaminem i pieczemy w temperaturze 160°C przez ok. 10 min.

SOS:

Sok z marchwi wlewamy do naczynia i zagotowujemy, dodajemy ziarna z laski wanilii i redukujemy o połowę. Do zredukowanego sosu powoli dodajemy chłodne masło i ciągle redukujemy do uzyskania żądanej konsystencji. Doprawiamy sokiem z cytryny oraz solą i pieprzem. Upieczonego halibuta podajemy z sosem marchewkowo-waniliowym.



PORCELANA MODERNO

Linia Moderno to najwyższej klasy porcelana będąca kwintesencją nowoczesnej elegancji. Serwis składa się z 6 kompletów obiadowych, półmiska, salaterki i sosjerki z podstawką.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

LUNA A VOLLOCAIA IGT

W tym winie wyczuwalne są bardzo intensywnie owoce tropikalne. Dzięki temu wspaniale komponuje się ono z daniami z owoców morza i ryb.

LA SEGRETA BIANCO IGT

Wino o żółtawym kolorze z zielonymi refleksami. Ma delikatny posmak brzoskwini i zrównoważony finisz. Idealne łączy się z daniami zawierającymi kozi ser.

BARDOLINO CHIARETTO DOC

Wino silnie owocowe, delikatne, o małej kwasowości, a więc idealne do deserów.





Smażone śledzie z suszonymi grzybami

SKŁADNIKI:

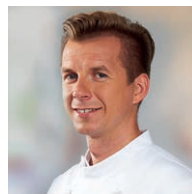
- 4 świeże całe tusze śledzia
- 50 g suszonych podgrzybków
- 1 ząbek czosnku
- 1 cebula
- 2 łyżki mąki pszennej
- 100 ml oleju
- sól i pieprz biały

SPOSÓB WYKONANIA:

Śledzie oczyszczamy i filetujemy. Na początek doprawiamy solą i pieprzem. Oprószamy mąką pszenną i smażymy na złoty kolor z każdej strony.

Grzyby moczymy w ciepłej wodzie przez 20 minut, po czym gotujemy do miękkości w wodzie, w której się moczyły. Kroimy w cienkie paseczki. Cebulę i czosnek siekamy i przesmażamy na patelni po śledziach, dodajemy grzyby i wszystko razem dusimy przez ok. 3 minuty.

Przesmażone śledzie obkładamy ciepłymi grzybami, zalewamy olejem i odstawiamy na 2 dni.



NÓŻ SANTOKU

Santoku to wielofunkcyjny nóż z najwyższej jakości stali szlachetnej. Długo pozostaje ostry. Wyróżniającą cechą noża są owalne nacięcia na ostrzu. Ta wymyślona w Japonii technika modelowania stali usprawnia proces dokładnego krojenia i siekania.

www.philipiak.pl

POLECANE WINO

LA SEGRETA BIANCO IGT

Wino o żółtawym kolorze z zielonymi refleksami. Ma delikatny posmak brzoskwini i zrównoważony finisz. Idealne łączy się z daniami zawierającymi kozi ser.





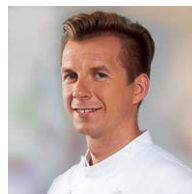
Dorsz z sałatką z pieczonych pomidorów na musie z selera

SKŁADNIKI:

- 500 g filetów z dorsza
- 1 kg pomidorów
- 2 ząbki czosnku
- 50 ml oliwy
- 10 g świeżego tymianku
- 300 g selera (bulwy)
- 100 ml mleka
- 50 g masła
- 100 ml oliwy
- 1 cytryna
- 20 g miodu
- sól i pieprz

SPOSÓB WYKONANIA:

Filety z dorsza płuczemy i osuszamy. Następnie oprószamy solą i pieprzem. Pomidory sparzamy i obieramy ze skórki, wycinamy gniazda nasienne, po czym marynujemy w oliwie z czosnkiem i tymiankiem. Pieczemy w temperaturze 120°C przez ok. 40 minut. Dorsza układamy do lasagnery, obkładamy pieczonymi pomidorami, skrapiamy oliwą i pieczemy w temperaturze 160°C przez ok. 15 minut. Selerę oczyszczamy, kroimy w małe kawałki i gotujemy na wolnym ogniu z dodatkiem mleka i masła. Kiedy jest już miękki, odcedzamy nadmiar wody i miksujemy na gładką masę, doprawiając świeżą oliwą, sokiem z cytryny, odrobiną miodu oraz soli i pieprzu. Upieczoną rybę podajemy na musie z selera.



LASAGNERA ŚREDNIA

To bardzo praktyczne naczynie idealnie sprawdza się podczas przygotowania pieczonych dań. Łatwe w czyszczeniu i wygodne w użyciu, dzięki eleganckiemu wyglądowi może służyć do serwowania potraw.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

MULLER THURGAU TRENTINO DOC

Wino, w którym kwasowość łączy się z mineralnością. Idealne do lekkich dań z warzywami.

BIANCO DI CUSTOZA DOC

Wino o jasnożółtym kolorze. Akcent owoców cytrusowych oraz wyczuwalna mineralność sprawiają, że dobrze komponuje się ono z lekkimi przekąskami.





Okonń morski pieczony w liściach chrzanu

SKŁADNIKI:

- 2 okonie morskie
- 0,5 kg soli morskiej
- 20 g ziaren kopru włoskiego
- 1 limonka
- 4 świeże liście chrzanu

SOS:

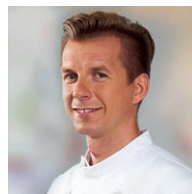
- 100 ml oliwy
- 20 g natki pietruszki
- sok z 1 cytryny
- 100 g koperku
- 1 ząbek czosnku

SPOSÓB WYKONANIA:

Okonie oczyszczamy, skrobiemy, płuczemy i osuszamy, filetuujemy i przekładamy plastrami limonki. Na to dodajemy ziarna kopru włoskiego. Okonia doprawiamy solą i pieprzem, zawijamy w liście chrzanu, układamy na blaszce na pergaminie. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 180°C przez ok. 15 minut.

SOS:

Oliwę miksujemy z natką pietruszki, doprawiamy sokiem z cytryny i posiekany ząbek czosnku. Upieczoną rybę polewamy oliwą pietruszkową.



ZESTAW SZTUĆCÓW ESILE

Ten oryginalny komplet sztućców wykonany jest ze szlachetnej stali chromowo-niklowej. Intrygujące proporcje i nowoczesne kształty sprawiają, że jest to propozycja dla osób, które lubią się wyróżniać.

W 39-elementowym zestawie jest 6 kompletów sztućców stołowych i deserowych, widelec i łyżka do serwowania oraz łyżka wazowa.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

BIANCO DI CUSTOZA DOC

Wino o jasnożółtym kolorze. Akcent owoców cytrusowych oraz wyczuwalna mineralność sprawiają, że dobrze komponuje się ono z lekkimi przekąskami.





Karp w cieście migdałowym z karmelizowanymi cebulkami

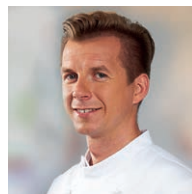
SKŁADNIKI:

- 500 g filetów z karpia
- 200 g płatków migdałów
- 2 jaja
- 50 ml mleka
- 50 g mąki
- sól i pieprz
- 300 g cebuli
- 1 g szafranu
- 200 ml białego wina
- 50 g cukru

SPOSÓB WYKONANIA:

Filety z karpia oczyszczamy, płuczemy i osuszamy, a następnie kroimy w paski szerokości ok. 3 cm. Jaja rozmacamy, dodajemy do nich migdały oraz mleko i połowę mąki. Filety z karpia oprószamy solą i pieprzem oraz pozostałą mąką. Panierujemy w cieście migdałowym i smażymy na wolnym ogniu na złoty kolor. Po usmażeniu odkładamy na papierowe ręczniki, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.

Do naczynia wsypujemy cukier i karmelizujemy go, dodajemy pokrojoną w piórka cebulę i powoli smażymy. Białe wino zagotowujemy z szafranem i dodajemy do cebuli. Usmażone filety podajemy na karmelizowanej cebulce z szafranem i posypujemy świeżo posiekaną natką pietruszki.



PATELNA CERAMICZNA

Gładka, doskonale przewodząca ciepło powłoka ceramiczna patelni Philipiak jest idealna do przyrządzania potraw, które zwykle przywierają do tradycyjnych naczyń. Odporna na szkodliwy wpływ detergentów, zadrapania, wysokie temperatury (450° C) i ich gwałtowną zmianę, idealnie sprawdza się podczas smażenia i grillowania.

www.philipiak.pl

POLECANE WINO

BIANCO DI CUSTOZA DOC

Wino o jasnożółtym kolorze. Akcent owoców cytrusowych oraz wyczuwalna mineralność sprawiają, że dobrze komponuje się ono z lekkimi przekąskami.

LUGANA DOC

Wino aromatyczne i świeże – idealne jako aperitif.





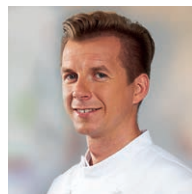
Pieczona kaczka z jabłkiem na chrupiącej chałce

SKŁADNIKI:

- 4 kromki chałki
- 2 uda z kaczki
- 1 łyżeczka majeranku
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- 1 jabłko (twarde i soczyste)
- 2 cebule dymki
- 1 łyżka majonezu

SPOSÓB WYKONANIA:

Uda kaczki marynujemy w majeranku i sosie sojowym. Pieczemy w lasagnerze w temperaturze 150°C przez ok. 2 godziny pod przykryciem, z dodatkiem pokrojonej cebuli. Studzimy i oddzielamy mięso od kości, po czym drobno siekamy. Dodajemy majonez i dokładnie mieszamy. Jabłko obieramy i kroimy w drobną kostkę wielkości 1 cm. Cebule siekamy. Do kaczki dodajemy jabłko i cebule, dokładnie mieszamy, dorzucamy szczypior z dymki. Chałkę podpiekamy na suchej patelni na złoty kolor i na ciepłej chałce układamy sałatkę z kaczki.



LASAGNERA ŚREDNIA

To bardzo praktyczne naczynie idealnie sprawdza się podczas zapiekania potraw. Łatwe w czyszczeniu i wygodne w użyciu, dzięki eleganckiemu wyglądowi może służyć do serwowania potraw.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

ROSSO VERONESE GEMEI

Wino o intensywnej rubinowej barwie. Bukiet bogaty w owoce, miękkie garbniki, długi finisz – daje to przyjemne połączenie z makaronami, pierogami, ze słodkimi oraz śmietanowymi sosami.





Pieczone uda kaczki z sałatką z buraków

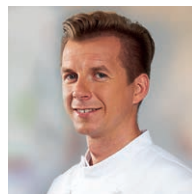
SKŁADNIKI:

- 4 uda kaczki
- 1 seler
- 2 gruszki
- 1 laska cynamonu
- 4 czerwone buraki
- 200 g malin
- 2 łyżki miodu wielokwiatowego
- 1 limonka
- 2 gałązki rozmarynu
- 1 łyżka masła
- sól i pieprz

SPOSÓB WYKONANIA:

Uda kaczki marynujemy w soli i pieprzu. Gruszkę kroimy na ćwiartki i wycinamy gniazda nasienne. Selera obieramy i kroimy w kostkę wielkości 2 cm. Mieszmamy z miodem, dodajemy laskę cynamonu i układamy w żaroodpornym naczyniu. Uda kaczki wciskamy między gruszki i seler, przykrywamy naczynie i pieczemy w piekarniku w temperaturze 150°C przez ok. 2 godziny.

Buraki w łupinie pieczemy w piekarniku w folii aluminiowej. Studzimy, obieramy i kroimy w cząstki. Maliny przesmażamy z miodem i gdy całość zgęstnieje, dodajemy buraki i rozmaryn. Zagotowujemy i odstawiamy. Doprawiamy skórką i sokiem z limonki. Upieczone uda podajemy z selerem i gruszkami oraz burakami.



WIEŻA „PHILIPIAK”

Słynna klasyczna wieża z naczyń Philipiak. Zestaw pozwala przygotować cały obiad na jednym palniku.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

AMARONE CLASSICO ACINATICO DOC

Wino o zdecydowanym, wiśniowym kolorze, z owocową paletą i słodkim posmakiem na koniec. Bardzo dobrze łączy się z daniami z pieczonych mięs.

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC FOSSOLUPAIO

Fioletowy kolor, intensywny bukiet owoców leśnych, miękkie taniny – to wino idealne do białych mięs, dań z drobiu i makaronów.

TEROLDEGO TRENTINO DOC

Wino, którego paleta zapachowo-smakowa opiera się na migdałach połączonych z malinami. Ma ciepły długi finisz. Może stanowić ciekawe połączenie z wyrazistymi smakami potraw.





Kaczka pieczona z pomarańczami i cynamonem

SKŁADNIKI:

- kaczka
- 2 pomarańcze
- 2 szt. kory cynamonu
- 20 g cynamonu w pudrze
- 10 g majeranku
- sól i pieprz
- 20 ml oleju

SOS:

- 0,7 l czerwonego wina
- 150 g rodzynek
- 100 g masła
- 50 g miodu
- 50 g chleba razowego

SPOSÓB WYKONANIA:

Kaczkę oczyszczamy, myjemy i osuszamy. Nacieramy cynamonem i majerankiem oraz solą i pieprzem. Pomarańcze dokładnie myjemy, kroimy na ćwiartki i faszerujemy kaczkę, do środka dodajemy korę cynamonu. Nafaszerowaną kaczkę smarujemy olejem. Pieczemy w temperaturze 190°C przez ok. 30 min., a następnie zmniejszamy temperaturę i pieczemy w temperaturze ok. 120°C przez 70 min.



SOS:

Rozpuszczamy miód, dodajemy rodzynki oraz czerwone wino, dodajemy chleb razowy i redukujemy o połowę (można dodać odrobinę sosu z pieczenia kaczki). Do zredukowanego sosu powoli dodajemy chłodne masło, ciągle mieszając. Po czym gotujemy do momentu uzyskania pożądanej konsystencji. Upieczoną kaczkę kroimy na cztery przy pomocy nożyc do drobiu, podajemy z sosem rodzynkowym.

GĘSIARKA

Nietypowy podłużny kształt naczynia umożliwia przygotowanie całej kaczki.

www.philipiak.pl



foto. Błękitne Studio

POLECANE WINO

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC FOSSOLUPAIO

Fioletowy kolor, intensywny bukiet owoców leśnych, miękkie taniny – to wino idealne do białych mięs, dań z drobiu i makaronów.

MORELLINO DI SCANSANO DOC LE TORRI DEL FALCO

Wino o przyjemnym rubinowym kolorze, z mocno owocowym bukietem o kwiatowym akcencie i łagodnym finiszu. Polecane na długie zimowe wieczory.





Roladki z indyka z migdałami i sosem morelowym

SKŁADNIKI:

- 600 g piersi z indyka
- 100 g upalonych płatków migdałów
- sól
- pieprz

SOS:

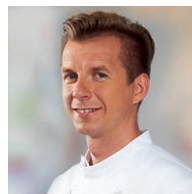
- 100 g suszonych moreli
- 200 ml białego wina
- 50 g miodu
- sok z 1 cytryny
- sok z 1 pomarańczy
- 50 g masła

SPOSÓB WYKONANIA:

Pierś z indyka myjemy, osuszamy i kroimy w plastry, które następnie rozklepujemy, oprószamy solą i pieprzem, posypujemy upalonymi płatkami migdałów. Tak przygotowane formujemy jak zrazy, zawijamy w folię aluminiową wyłożoną pergaminem i pieczemy przez ok. 2 godziny w temperaturze 68°C.

SOS:

W naczyniu karmelizujemy miód, dodajemy pokrojone suszone morele i zalewamy białym winem, redukujemy o połowę, ciągle mieszając, dodajemy sok z pomarańczy i cytryny oraz chłodne masło. Upieczone roladki z indyka wyjmujemy z folii, podajemy z sosem morelowym oraz posypane resztą upalonych płatków migdałowych.



NACZYNIIE SMART

„Smart” wspaniale nadaje się do gotowania i miksowania sosu. Stal szlachetna jest bardzo trwała i odporna na zadrapania.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

LA SEGRETA BIANCO IGT

Wino o żółtawym kolorze z zielonymi refleksami. Ma delikatny posmak brzoskwini i zrównoważony finisz. Idealne łączy się z daniami zawierającymi kozi ser.





Pierś gęsi w sosie winogronowym

SKŁADNIKI:

- 2 piersi gęsi
- 2 g suchego majeranku
- 5 g cynamonu w pudrze
- 5 g słodkiej papryki
- sól i pieprz
- 50 g masła

SOS:

- 300 g winogron
- 100 g cukru
- 200 ml octu winnego
- 1 laska cynamonu

SPOSÓB WYKONANIA:

Pierś gęsi oczyszczamy, myjemy i osuszamy. Majeranek, cynamon i paprykę mieszamy, nacieramy nimi pierś gęsi i odstawiamy na godzinę do lodówki, następnie wkładamy do rękawa foliowego, dodajemy masło, zawijamy szczelnie i pieczemy przez ok. 2,5 godziny w temperaturze ok. 68°C. Po upieczeniu odstawiamy do wystygnięcia w rękawie piekarniczym.

SOS:

Wlewamy ocet do naczynia, dodajemy cukier i laskę cynamonu – po czym redukujemy płyn o połowę. Winogrona myjemy i obieramy ze skórki, kroimy na pół i usuwamy pestki. Do zredukowanego syropu dodajemy obrane winogrona, zagotowujemy i odstawiamy do wystygnięcia. Pierś gęsi kroimy w cienkie plastry i podajemy polane sosem winogronowym.

ZESTAW SZTUĆCÓW MAGICCO

Ten elegancki komplet sztućców wykonany jest ze szlachetnej stali nierdzewnej chromowo-niklowej. Całość jest perfekcyjnie wykończona, a wzorowa ergonomia sztućców sprawia, że pasują do każdej dłoni. W 39-elementowym zestawie jest 6 kompletów sztućców stołowych i deserowych, widelec i łyżka do serwowania oraz łyżka wazowa.

www.philipiak.pl



foto. Błękitne Studio

POLECANE WINO

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC ACINATICO RIPASSO

Intensywny rubinowy kolor tego trunku, posmak karmelizowanej śliwki połączony ze zrównoważoną taniernością nawiązuje do rodzimych klimatów. Doskonałe do dań z drobiu.





Polędwica wołowa w sosie z czerwonego wina

SKŁADNIKI:

- ok. 1 kg polędwicy
- 5 g trawy żubrowej
- 50 ml octu balsamicznego
- 20 g pieprzu młotkowego
- sól

SOS:

- 0,7 l czerwonego wina
- 50 ml miodu
- 50 g rodzynek
- 1 kora cynamonu
- 50 g razowego chleba
- 100 g masła

SPOSÓB WYKONANIA:

Polędwicę oczyszczamy, myjemy i osuszamy. Trawę żubrową łamiemy, mieszamy z kruszonym pieprzem i octem balsamicznym. Marynujemy polędwicę w marynacie z trawy żubrowej, pieprzu oraz octu i odstawiamy do lodówki na ok. 2 godziny. Po upływie tego czasu wyjmujemy z marynaty i grillujemy z każdej strony, a następnie pieczemy w temperaturze 74°C przez ok. 2 godziny.

SOS:

Miód wlewamy do naczynia i gotujemy, dodajemy czerwone wino, rodzyнки oraz korę cynamonu, chleb razowy i podgrzewamy. Po zredukowaniu o połowę wyjmujemy korę cynamonu, a resztę dobrze miksujemy i przelewamy przez sito. Do sosu powoli dodajemy zimne masło, i ciągle mieszając, redukujemy go do uzyskania pożądanej konsystencji (sos powinien być aksamitny i po wylaniu na talerz nie powinien rozpylać się jak woda). Polędwicę kroimy w plastry i podajemy z sosem z czerwonego wina.

PATELNIĄ GROSZKOWĄ

Groszkowe dno patelni pozwala na smażenie bez użycia tłuszczu, dzięki czemu potrawy są soczyste, aromatyczne i bardzo zdrowe.

www.philipiak.pl



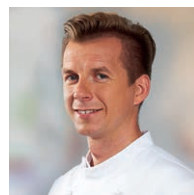
POLECANE WINO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOC

Absolutny król szczepu sangiovese! Wyczuwamy w nim dużą paletę owocową i krągłe taniny. Nie ma lepszego wina do grillowanych mięs, jak np. wołowina.

VALPOLOCCELLA CLASSICO UN ANNO DOC

Wino o rodzimym aromacie fiołków i wiśni, z krągłymi taninami, słodki finisz.





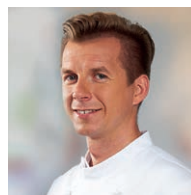
Karkówka w cynamonie z suszonymi śliwkami

SKŁADNIKI:

- 5 kg karkówki
- 50 g cynamonu w pudrze
- 150 g suszonych śliwek
- sól i pieprz do smaku

SPOSÓB WYKONANIA:

Karkówkę płuczemy i osuszamy, po czym nacieramy pudrem z cynamonu. Śliwki siekamy w drobną kostkę. Karkówkę obkładamy posiekаныmi śliwkami i zawijamy w folię, formując ładny rulon. Następnie pieczemy w temp. 68°C przez ok. 12 godzin (najlepiej wstawić wieczorem – rano będzie gotowa). Po upieczeniu wyjmujemy z folii, doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy zarówno na gorąco, jak i na zimno.



ZESTAW NOŻY STALOWYCH KUTYCH

Składniki z łatwością posiekasz stalowymi nożami Philipiak. Ten pięknie i nowocześnie wyglądający zestaw ozdobi każdą kuchnię, a ostrza wykonane ze stali szlachetnej długo pozostaną ostre.

www.philipiak.pl



fol. Błękitne Studio

POLECANE WINO

BAROLO ROCCHIE DI CASTALETTO DOC

Wino, które można określić liderem szczepu nebiollo. Posiada owocowo-dżemowaty kolor z wyraźną tanicznością. To powoduje, że idealnie komponuje się z pieczonymi mięsami.

CHIANTI COLI SENESI DOC

Trunek z wyraźnie wyczuwalną nutą dojrzałych wiśni. Eleganckie wspomnienie lata na zimowy wieczór.

REBO TRENTINO DOC

Głęboka czerwień połączona z aksamitną tanicznością, na koniec zaskakuje nutą czekolady. Szlachetne wino, idealne do pikantnych potraw.





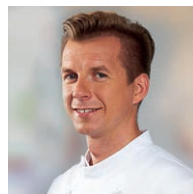
Lasagne z serem, szpinakiem i pieczoną papryką

SKŁADNIKI:

- 10 płatów makaronu lasagne
- 2 papryki czerwone
- 250 g sera ricotta
- 500 g mrożonego szpinaku
- 1 gałka muskatołowa
- sól i pieprz biały, mielony
- 2 ząbki czosnku
- 2 jaja
- 500 ml mleka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki oliwy
- 100 g sera żółtego

SPOSÓB WYKONANIA:

Paprykę pieczemy w piekarniku w temperaturze 190°C przez ok. 25 minut. Obieramy ze skórki i wyjmujemy gniazda nasienne. Szpinak przesmażamy z ząbkiem czosnku na oliwie, doprawiamy odrobiną gałki muskatołowej startej na tarce, solą oraz pieprzem. Masło rozpuszczamy, dodajemy mąkę i dokładnie łączymy. Dolewamy mleko i wszystko dokładnie mieszamy, gotujemy dodając posiekany czosnek i startą gałkę muskatołową. Jajo mieszamy z serem. Szpinak łączymy z sosem z mleka i układamy warstwami z suchym makaronem, serem i upieczoną papryką. Wstawiamy do piekarnika na temperaturę 160°C i pieczemy przez ok. 35 minut pod przykryciem. Na koniec posypujemy startym żółtym serem.



LASAGNERA ŚREDNIA

To bardzo praktyczne naczynie idealnie sprawdza się podczas przygotowania lasagne. Łatwe w czyszczeniu i wygodne w użyciu, dzięki eleganckiemu wyglądowi może służyć do serwowania potraw.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

LANGHE ROSSO DOC „NEH”

Wino o przyjemnej jasnorubinowej barwie. W smaku i zapachu wyczuwalna śliwka i wiśnia, na finiszu jakby tanićzne.





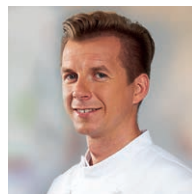
Pierogi z kaszanką i konfiturą z czerwonej cebuli

SKŁADNIKI:

- 200 g wiejskiej kaszanki
- 50 g cebuli
- 50 g jabłka
- 10 g majeranku
- 50 g musztardy
- 200 g czerwonej cebuli
- 20 g cukru
- 200 ml czerwonego wina
- 200 ml śmietany 36 proc.
- 500 g mąki
- żółtko z 1 jaja
- ciepła woda do konsystencji
- 20 ml oleju
- sól i pieprz
- ząbek czosnku

SPOSÓB WYKONANIA:

Cebulę oczyszczamy i kroimy w kostkę. Podduszamy ze startym jabłkiem, dodajemy kaszankę i dalej dusimy. Doprawiamy majerankiem i musztardą. Z mąki, żółtka, oleju i szczypty soli z dodatkiem ciepłej wody robimy ciasto. Lepimy pierogi i gotujemy we wrzącej i osolonej wodzie. Śmietanę zagotowujemy z czosnkiem, dodajemy musztardę i zagotowujemy. Doprawiamy solą i pieprzem. Do naczynia wysypujemy cukier i karmelizujemy go, dodajemy pokrojoną w piórka cebulę, prześmażamy, zalewamy czerwonym winem i dusimy aż powstanie konfitura. Ugotowane pierogi podajemy polane sosem na konfiturze z czerwonej cebuli.



MISA MAŁA Z POKRYWĄ

W małej misie przyrządzisz farsz. Dzięki szczelnej pokrywie można go przechować w lodówce nawet przez kilka dni.

www.philipiak.pl

POLECANE WINO

ROSSO VERONESE GEMEI

Wino o intensywnej rubinowej barwie. Bukiet bogaty w owoce, miękkie garbniki, długi finisz – daje to przyjemne połączenie z makaronami, pierogami, ze słodkimi oraz śmietanowymi sosami.

ROERO VALMAGGIORE RISERVA DOC

Wino o oryginalnym fioletowym kolorze. Z wyczuwalnym akcentem przypraw oraz delikatnie wplatającymi się taninami. Perfekcyjnie komponuje się z pieczeniemi i miękkimi serami.





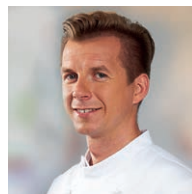
Uszka z bryndzą w kremie z pieczonych buraków

SKŁADNIKI:

- 200 g bryndzy
- 50 g cebuli
- 20 g masła
- 1 ząbek czosnku
- sól i pieprz
- 250 g mąki
- żółtko z 1 jaja
- ciepła woda do konsystencji
- 200 g pieczonych buraków
- 50 g jabłka
- 50 g ziemniaków
- 20 g octu balsamicznego
- 20 g cukru
- 5 g suchego majeranku
- 50 g masła

SPOSÓB WYKONANIA:

Z mąki, żółtka i ciepłej wody przygotowujemy ciasto pierogowe. Cebulę pokrojoną w kostkę podduszamy na maśle, dodajemy do bryndzy, do tego posiekany ząbek czosnku. Następnie doprawiamy pieprzem i odrobiną soli. Formujemy kulki i zawijamy w rozwałkowane ciasto, tworząc kształt uszek. Upieczone buraki dusimy z jabłkami i ziemniakami, gotujemy do miękkości i miksujemy, doprawiamy octem balsamicznym, cukrem i majerankiem, na koniec dodajemy masło. Uszka gotujemy we wrzącej wodzie, podajemy na kremie z pieczonego buraka.



ZESTAW DO GOTOWANIA MAKARONU

Uszka wygodnie ugotujesz i odcedzisz w specjalnym zestawie naczyń do gotowania makaronu.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

LA SEGRETA ROSSO IGT

Wino o ujmującej purpurowej barwie. Aromat i smak łączą w sobie nutę leśnych owoców i wanilii, z zaskakująco pikantnym finiszem. Stanowi ciekawe połączenie z miękkimi serami.

RONCO DEL GARDA

Trunek ten posiada zdecydowaną paletę dojrzałych owoców z finiszem gorzkiej czekolady.





Strudel makowy z sosem pomarańczowym

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki
- 100 ml oleju
- 20 g soli
- 500 ml ciepłej wody
- 500 g maku
- 200 g bakalii
- 50 g skórki pomarańczowej kandyzowanej
- 100 g miodu

SOS:

- żółtka z 6 jaj
- 250 ml śmietany 36 proc.
- 200 ml soku pomarańczowego
- 50 g cukru

SPOSÓB WYKONANIA:

Mąkę mieszamy z olejem, solą i ciepłą wodą, wyrabiamy aż będzie odlepiać się od ścianek miski. Wyrobite ciasto oblewamy olejem, zawijamy w folię i odstawiamy do lodówki na ok. godzinę. Spierzamy mak, następnie mielimy go trzykrotnie przez maszynkę, doprawiamy miodem, bakaliami i skórką pomarańczową.



SOS:

Śmietanę zagotowujemy z cukrem, sok redukujemy o połowę i dodajemy do śmietany. Rozmącamy żółtka jaj, a następnie wlewamy do gotującej się masy, mieszamy, odstawiamy i przelewamy przez sito, zostawiamy do wystygnięcia. Ciasto wyjmujemy z lodówki, dzielimy i rozwałkowujemy. Dodatkowo ciasto rozciągamy jeszcze tak, aby było prawie przeźroczyste. Doprawioną masę makową układamy na brzegu rozwałkowanego ciasta i zawijamy strudel. Smarujemy go rozmaconym jajem z mlekiem i pieczemy w temperaturze 190°C przez ok. 30 minut. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem, serwujemy z sosem pomarańczowym.

ZESTAW KAWOWY MODERNO

Nowoczesny serwis o prostych i białych formach odzwierciedlający piękno i funkcjonalność, nie tracąc nic z elegancji i indywidualizmu. Linia Moderno to najwyższej klasy porcelana Fine Bone China.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

BARDOLINO CHIARETTO DOC

Wino silnie owocowe, delikatne, o małej kwasowości, idealne do deserów.

SPUMANTE BRUT VOLUTTA

Wino musujące idealne do deserów. Bardzo owocowe i delikatne, o małej kwasowości.





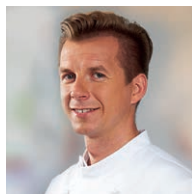
Ciasto drożdżowe z dynią i suszoną żurawiną

SKŁADNIKI:

- 500 g mąki
- 130 ml żółtek jaj
- 50 g pieczonej dyni
- 135 g cukru
- 50 g drożdży
- 165 ml ciepłego mleka
- 135 g masła
- 100 g żurawiny

SPOSÓB WYKONANIA:

Do ciepłego mleka dodajemy drożdże i cukier, obsypujemy częścią mąki i pozostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy zaczyna rosnąć, dodajemy żółtka jaj, dynię pieczoną, resztkę mąki i cukru oraz suszoną żurawinę. Z tego wyrabiamy ciasto do momentu aż zacznie nam się odklejać od rąk. Pod koniec wyrabiania dodajemy ciepłe rozpuszczone masło i jeszcze wyrabiamy. Gotowe przekładamy do formy wysmarowanej tłuszczem i odstawiamy jeszcze do wyrośnięcia. Pieczemy w temperaturze 180°C przez ok. godzinę, po upieczeniu smarujemy klarownym masłem.



PORCELANA ELEGI

Wszystkie elementy serwisu obiadowego Elegi mają delikatnie tłoczone brzegi i srebrną obwódkę. Harmonijne połączenie bieli, prostych kształtów i subtelnego wzoru jest dyskretnym zaproszeniem na ucztę zmysłów. Serwis składa się z 6 kompletów obiadowych, półmiska, salaterki i sosjerki z podstawką.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

BARDOLINO CHIARETTO DOC

Wino silnie owocowe, delikatne, o małej kwasowości, pasujące do deserów.

SPUMANTE BRUT VOLUTTA

Wino musujące idealne do deserów. Bardzo owocowe i delikatne, o małej kwasowości.





Creme brulee z glazurowaną gruszką i śliwką

SKŁADNIKI:

- 5 żółtek jaj
- 500 ml śmietany
- 50 g cukru do masy śmietanowej
- 30 g cukru pudru do owoców
- 1 laska wanilii,
- 40 g suszonych śliwek
- 3 goździki
- 20 g rumu
- 1 pomarańcza
- szczypta lawendy
- maliny do dekoracji
- 2 gruszki
- 4 świeże śliwki węgierki

SPOSÓB WYKONANIA:

Śmietanę zagotowujemy z lawendą i ziarenkami z laski wanilii. Odstawiamy po zagotowaniu na 15 minut do wystudzenia. Odcedzamy i mieszamy dokładnie z żółtkami jaja. Powoli podgrzewamy na łaźni wodnej, cały czas mieszając. Gdy masa zgęstnieje, dodajemy pokrojoną w drobną kosteczkę suszoną węgierkę i przelewamy do przygotowanych porcyjowych naczynek. Wstawiamy do lodówki, aby masa zastygła (na ok. 4 godziny). Przed podaniem posypujemy cukrem i opalamy palnikiem tak, aby cukier się skarmelizował.

Gruszkę obieramy i kroimy w cząsteczki. Świeże śliwki kroimy na ówiałki. Cukier puder upalamy na patelni na złoty kolor, wrzucamy goździki i dolewamy sok z pomarańczy oraz rum. Dodajemy owoce i przez chwilę wszystko dusimy (ok. 5 minut) na wolnym ogniu. Creme brulee podajemy z glazurowanymi owocami i dekorujemy malinami.



ZESTAW DO ŁAŻNI WODNEJ

Doskonale zaprojektowany zestaw pozwala przygotować łaźnię wodną, w której przyrządzisz creme brulee.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

BARDOLINO CHIARETTO DOC

Wino silnie owocowe, delikatne, o małej kwasowości, dobre połączenie z deserem.

SPUMANTE BRUT VOLUTTA

Wino musujące idealne do deserów. Bardzo owocowe i delikatne, o małej kwasowości.





Piernik z miodowym serkiem i powidłami z malin

SKŁADNIKI:

- 100 g masła
- 200 g cukru
- 2 łyżki miodu
- 4 łyżeczki przyprawy korzennej
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 jajka
- 300 g mąki pszennej

POWIDŁA Z MALIN:

- 50 g malin mrożonych

- 100 g cukru
- 1 pomarańcza

SER MIODOWY:

- 200 g sera mielonego
- 80 g miodu gryczanego
- szczypta mielonego cynamonu



SPOSÓB WYKONANIA:

Masło z dodatkiem cukru rozpuszczamy w naczyniu. Dodajemy miód oraz cynamon z przyprawą korzenną. Zagotowujemy i zdejmujemy z ognia. Do lekko wystudzonej masy dodajemy mleko i jaja. Dokładnie mieszamy i dosypujemy przesianą przez sitko mąkę. Przekładamy masę do wysmarowanych masłem i wysypanych mąką foremek. Pieczemy w piekarniku w temperaturze 170°C przez ok 45 min. (sprawdzamy wykałaczką, czy masa jest sucha w środku).

POWIDŁA Z MALIN:

Mrożone maliny smażymy z cukrem aż masa zgęstnieje. Doprawiamy skórką z pomarańczy. Upieczone pierniki przekładamy ciepłymi malinami.

SER MIODOWY:

Ser mielony mieszamy z miodem i doprawiamy cynamonem.

NACZYNIIE SMART

„Smart” nadaje się do przygotowania sosu. Stal szlachetna jest bardzo trwała i odporna na zadrapania – w razie potrzeby możesz zmiksować w nim sos.

www.philipiak.pl



POLECANE WINO

BARDOLINO CHIARETTO DOC

Wino silnie owocowe, delikatne, o małej kwasowości, polecane do deserów.

SPUMANTE BRUT VOLUTTA

Wino musujące idealne do deserów. Bardzo owocowe i delikatne, o małej kwasowości.



Philipiak

MILANO
1967

www.philipiakmilano.pl