



Karol Okrasa

Philipiak

MILANO
1967

Kuchnia pełna zdrowia

Przepisy laureatów konkursu

1  2 cooking



Część 7





KAROL
OKRA

Philipiak

Szanowni Państwo,

homar, krewetki, oliwa, czosnek, do tego bogactwo ryb... to jak powiew śródziemnomorskich knajpek w pełnym słońcu. Do tego rodzime szparagi i botwinka. Czy nie pachnie latem? Pachnie! Te aromaty będą Państwu towarzyszyły przez całą lekturę tego wydania książki kucharskiej. Po przeczytaniu warto oczywiście przenieść je do Waszych kuchni w postaci niebanalnych potraw.

Przepisy zawarte w książce wybrałem spośród kilkuset nadesłanych na „facebookowy” konkurs przez pasjonatów gotowania. Skąd wiem, że pasjonatów? To widać w odważnym sposobie łączenia produktów, wyborze sezonowych, a dających ogromne możliwości i pobudzających do eksperymentowania.

Mój wybór był nie lada wyzwaniem, które mam nadzieję, docenicie Państwo, gotując proponowane potrawy w swoich kuchniach. Naprawdę warto! Nie bójmy się nowości, zerwijmy z tradycyjnym podejściem, otwórzmy się na ciekawe propozycje kulinarne. Prezentowane przepisy dowodzą, że to nie musi być czasochłonne, ani wymagać nadludzkich umiejętności. Liczy się wyobraźnia, zdrowe podejście i odrobina inspiracji, którą niech będzie ta książka.

Gratuluje wszystkim autorom odwagi, pomysłowości i chęci dzielenia się wiedzą kulinarną.

Milej lektury i smacznego!

Karol Okrasa




1  2 cooking





Pełnoziarniste penne z botwinką i kozim serem

Autorka przepisu: Joanna Lange



1
miejsce

I 2 cooking

SKŁADNIKI:

- pół opakowania pełnoziarnistego penne,
- pęczek botwinki,
- mała cebulka, szalotka,
- 2 ząbki czosnku,
- kopiaста łyżka masła klarowanego,
- łyżka oliwy,
- łyżka octu jabłkowego,
- łyżeczka cukru,
- garść rodzynek,
- miękki serek kozi,
- sól,
- pieprz.

SPOSÓB WYKONANIA:

Makaron gotujemy al dente. Na patelni na oliwie z masłem (połowa masła) smażymy posiekaną szalotkę i pokrojony w plasterki czosnek. Dorzucamy todygi botwinki pokrojone na ok. 1 cm kawałki i podsmażamy przez ok. 5 minut. Następnie wlewamy ocet, odparowujemy, dodajemy cukier, rodzynki, pokrojone liście, dodajemy resztę masła i dusimy przez 5 minut. Dorzucamy pokruszony serek, wrzucamy makaron i mieszamy do połączenia się składników. Na talerzu możemy delikatnie skropić oliwą z oliwek.

1 NAGRODA! WOK PHILIPIAK

Pierwszą nagrodą w konkursie I love cooking jest WOK Philipiak. Jesteśmy przekonani, że to wspaniałe prezentujące się i praktyczne naczynie przyniesie zwycięzcy wiele satysfakcji. GRATULUJEMY!

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Proste, pożywne, wartościowe i szybkie. Danie dla zapracowanych i otwartych na kulinarne eksperymenty.



1 NAGRODA
WOK
PHILIPIAK





Pikantna zupa z krewetkami, koprem włoskim i trawą cytrynową

Autorka przepisu:
Bernadetta Parusińska-Ulewicz



SKŁADNIKI:

- 1,5 l chudego wywaru z kurczaka,
- 60-70 dag krewetek tygrysiach,
- 35 dag marchewki,
- 10 dag pietruszki,
- 10 dag selera,
- 10 dag kopru włoskiego,
- 1 średni fioletowy ziemniak,
- 6-7 cm kawałek białej części pora,
- 1 papryczka chili,
- 3 ząbki czosnku,
- 1 trawa cytrynowa,
- sok z 1/2 limonki,
- 3-4 łyżki masła klarowanego,
- świeże oregano do dekoracji.

SPOSÓB WYKONANIA:

Krewetki dokładnie oczyszczamy (usuwamy jelito oraz ogonki), płuczemy i osuszamy. Marchewkę, pietruszkę i seler obieramy, płuczemy i kroimy w cienkie paski o długości około 2 cm. Koper włoski również siekamy w cienkie paseczki, a białą część pora w półtalarki. Czosnek obieramy i kroimy w drobną kostkę. Usuwamy pestki z papryczki chili i kroimy ją w cienkie paski. W woku rozgrzewamy łyżkę masła klarowanego. Wrzucamy czosnek i chili, smażymy na średnim ogniu przez ok. minutę. Dodajemy pokrojone warzywa, dokładnie mieszamy i smażymy ok. 2-3 minuty. Przekładamy do garnka o pojemności co najmniej 3 litrów, a na patelnię wlewamy szklankę wywaru, którą po chwili wlewamy do warzyw. Dodajemy pozostały wywar z kurczaka oraz oczyszczoną i przeciętą na pół trawę cytrynową, a także obranego i pokrojonego w ćwiartki talarków fioletowego ziemniaka. Gotujemy do chwili aż warzywa zmiękną, po czym wlewamy sok z limonki. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Na patelni rozpuszczamy pozostałe masło klarowane. Wrzucamy krewetki i smażymy z każdej strony do chwili aż zmienią kolor na kremowy. Doprawiamy odrobiną soli i świeżo mielonego pieprzu. Zupę nalewamy na talerze. Dekorujemy smażonymi krewetkami i listkami świeżego oregano.

2 NAGRODA! NOŻE CERAMICZNE PHILIPIAK

Ten nadzwyczaj ostry i elegancki zestaw pomoże zdobywczyni drugiego miejsca przyrządzać równie niezwykle potrawy. GRATULUJEMY!

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Zupa warzywna z krewetkami to mało tradycyjne połączenie w zestawie naszych zup. Eksperymentujmy, smakujmy, odkrywajmy nowości właśnie dzięki takim daniom!



2 NAGRODA
NOŻE
CERAMICZNE
PHILIPIAK



Autorskie risotto gruszkowe na brzozowym soku

Autor przepisu: Tomasz Sienicki



SKŁADNIKI:

- szklanka ryżu arborio,
- szklanka białego wina typu Muskat,
- dwie butelki 0,33 soku z brzozy,
- 2 gruszki,
- cukier trzcinowy,
- 0,2 l śmietany kremówki,
- 0,03 l mocnego ulubionego alkoholu,

- listki rzeżuchy,
- masło,
- 1/2 cytryny,
- cukier waniliowy,
- laska kory cynamonu,
- sól.



SPOSÓB WYKONANIA:

Masło roztopiamy na patelni, wsypujemy do niego ryż z korą cynamonu i po nabraniu białego koloru zalewamy winem. Czekamy do odparowania i dodajemy partiami sok brzozowy w miarę wchłaniania go przez ryż do uzyskania miękkich, ale jędrnych ziaren (al dente). Pod koniec gotowania dodajemy łyżeczkę cukru waniliowego, szczyptę soli, a po zdjęciu z ognia – śmietanę kremówkę. Całość mieszamy i odstawiamy pod przykryciem. Na drugiej patelni karmelizujemy obraną i pokrojoną w segmenty gruszkę na maśle i cukrze trzcinowym, dodajemy sok z połówki cytryny i alkohol. Gdy owoce zmiękną, układamy ryż na talerz, dodajemy gruszki z karmelem, ozdabiamy listkami rzeżuchy lub innymi dostępnymi ziołami.

3 NAGRODA!

PATELNIĄ CERAMICZNĄ PHILIPIAK

Patelnia ceramiczna Philipiak jest ozdobą każdej kuchni. Jest ona równocześnie bardzo praktycznym naczyniem ułatwiającym przyrządzanie wielu potraw. Trzymamy kciuki, aby pomogła w kolejnych konkursach zdobywać równie wysokie miejsca. GRATULUJEMY!

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Sycący deser, ale na pewno niebanalny. Gruszki w połączeniu z sokiem brzozowym – brawo za odwagę kulinarną!



3 NAGRODA
PATELNIĄ
CERAMICZNĄ
PHILIPIAK





Krewetki z dipem czosnkowo-pietruszkowym

Autorka przepisu: Małgorzata Bykowska

SKŁADNIKI:

- krewetki black tiger (5 krewetek na osobę),
- zielona pietruszka,
- 2 duże ząbki czosnku,
- oliwa z oliwek,
- sól,
- pieprz,
- połowa cytryny,
- jajko,
- mąka tempura,
- bułka tarta japońska.

SPOSÓB WYKONANIA:

Oczyszczone ze skorupki i umyte surowe krewetki (ogonek zostawiamy) solimy, pieprzymy i skrapiamy cytryną. Pietruszkę i czosnek wrzucamy do blendera i miksujemy, następnie dolewamy oliwy z oliwek i mieszamy łyżką. Rozgrzewamy patelnię z oliwą. Obtaczamy krewetki w mące, potem w jajku, a następnie w bułce i smażymy aż się delikatnie zarumienią (ok. 3 min. z jednej i 3 min. z drugiej strony). Podajemy z dipem.

MAŁA MISA Z POKRYWĄ

Składniki dipu wygodnie zblendujesz w małej misie Philipiak.

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Krewetki w bardzo prostej wersji, nawet dla początkujących. Jednocześnie bardzo zdrowej, dzięki dipowi z pietruszki, czosnku i oliwy. Warto spróbować.





Krewetki z pieprzem truskawkowym i limonkowym serkiem

Autorka przepisu: Bernadetta Parusińska-Ulewicz

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego (270 g),
- 20 dag obranych, oczyszczonych i przygotowanych krewetek,
- 15 dag sera koziego twarogowego,
- 1/2 limonki,
- 2 łyżki suszonych truskawek,
- 1 łyżka mielonego kolorowego pieprzu,
- chili w proszku lub świeże bardzo drobno posiekane,
- 1 ząbek czosnku,
- 1 łyżka masła klarowanego,
- 1 jajko,
- biały sezam,
- sól,
- świeżo zmielony czarny pieprz.

SPOSÓB WYKONANIA:

Ciasto francuskie smarujemy rozmażonym jajkiem. Posypujemy odrobiną białego sezamu i przy pomocy foremek do ciastek wycinamy z niego dowolne kształty. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 10-12 minut. Suszone truskawki rozdrabniamy, a następnie mielimy przy pomocy młynka do pieprzu. Mieszmamy z kolorowym pieprzem. Skórkę limonki parzymy wrzątkiem. Osuszamy i ścieramy na tarce o drobnych oczkach (bez albedo). Dodajemy do sera wraz z wyciśniętym sokiem z limonki. Doprawiamy do smaku solą i czarnym pieprzem, dokładnie mieszamy. Czosnek obieramy, siekamy w bardzo drobną kostkę. Masło rozpuszczamy na rozgrzanej patelni i wrzucamy pokrojony czosnek. Ciągłe mieszając, smażymy na średnim ogniu około minuty. Dodajemy krewetki i mieszając smażymy razem maksymalnie 60 sekund (świeże niegotowane krewetki nieco dłużej, tzn. do chwili aż zmienia kolor na kremowy). Krewetki doprawiamy pieprzem truskawkowym, solą i chili (jeśli używamy świeżego chili, dodajemy je na patelnię razem z czosnkiem, a więc na samym początku smażenia). Na każdy kawałek ciasta francuskiego nakładamy łyżeczkę limonkowego sera. Dekorujemy jeszcze ciepłymi krewetkami. Podajemy od razu po przygotowaniu.

ZESTAW: TARKA I NACZYNIĘ ŚREDNIE

Na uniwersalnej tarce zetrzesz składniki potrawy, a następnie usmażysz je w naczyniu średnim. Jego akuter-miczne dno długo pozostaje ciepłe, co zapewnia oszczędność energii.

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Truskawkowy pieprz, limonkowy serek – robi się coraz ciekawiej. Do tego biały sezam, czosnek, limonka

– samo zdrowie. Polecam gorąco!





Faszerowane grillowane papryczki

Autorka przepisu: Anna Stawowa

SKŁADNIKI:

- papryczki grillowane w zalewie, z puszkii,
- 1 ogórek,
- 1 serek wiejski w ziarnach,
- 200 ml śmietany,
- 3 cebule dymki,
- sól,
- pieprz,
- kolendra,
- bazylia.

SPOSÓB WYKONANIA:

Ogórka kroimy w drobną kostkę, solimy i odstawiamy, aby puścił sok. Cebulkę dymkę razem z nacią drobno kroimy. Serek wiejski odcedzamy z zalewy. Łączymy ze sobą ogórka, cebulkę i śmietanę, dodajemy serek i doprawiamy. Przygotowanym nadzieniem faszerujemy papryczki.



KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Przykład wykorzystania produktów, które można przechowywać na zapas. Idealna przystawka na niezapowiedzianych gości. Nawet tych, którzy się odchudzają.



ZESTAW NOŻY STAŁOWYCH KUTYCH

Wszystkie składniki z łatwością pokroisz i posiekasz nożami Philipiak.

www.philipiak.pl



Tapas

Autorka przepisu: Dorota Jarząbek

SKŁADNIKI:

- bułka paryska,
- owczy ser manchego,
- czerwona papryka konserwowa,
- zielone papryczki,
- jamon serrano (szynka – noga),
- sardynki z puszki,
- chorizzo,
- oliwki.

SPOSÓB WYKONANIA:

Składniki układamy według uznania na bułce paryskiej pociętej w małe kawałki. Do tego z boku stawiamy oliwę z oliwek, w której można maczać bułkę.

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

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Przystawka ta pokazuje szerokie możliwości przygotowania różnorodnych, wielobarwnych i pożywnych tapas.

Oliwa wskazana dla wzmocnienia smaku i podniesienia walorów odżywczych dania.





Tarta z cukinią i bakłażanem

Autorka przepisu: Ewelina Włoch

SKŁADNIKI:

- 1,5 szklanki mąki,
- 120 g zimnego masła,
- 1 żółtko,
- 1 łyżeczka soli,
- 50 ml wody,
- 1 cukinia,
- 1 bakłażan,
- 2 marchewki,
- 150 ml śmietany 30 proc.,
- 1 jajko,
- 100 g startej mozzarelli,
- olej,
- sól,
- pieprz.

SPOSÓB WYKONANIA:

Ciasto: zimne masło kroimy na małe kwadraciki. Mąkę wysypujemy na stolnicę, dodajemy zimne masło i łączymy składniki. Dodajemy żółtko, sól i wodę, po czym szybko wyrabiamy ciasto. Formujemy je w kulkę i wkładamy do lodówki na 40-50 minut. Następnie rozwałkowujemy ciasto i wkładamy do foremki, kładziemy na nim papier śniadaniowy i wysypujemy groch. Pieczemy przez 15 minut w piekarniku nagrzanym do 190 stopni. Następnie ściągamy z ciasta groch i dopiekamy kolejne 5 minut.

Farsz: do kubka wlewamy śmietanę, dodajemy jajko i rozmicamy widelcem. Do tego wysypujemy mozzarellę, mieszamy i przyprawiamy solą i pieprzem. Tak przygotowaną mieszankę wylewamy na ostudzoną tartę. Bakłażan, cukinię i marchewkę kroimy wzdłuż na cienkie plastry - jeśli będą szerokie, należy je przekroić na pół (najlepiej to zrobić obieraczką do warzyw, wtedy paseczki wyjdą jednakowej grubości). Układamy paseczki obok siebie. Całość smarujemy oliwą i pieczemy przez 20-25 min. w piekarniku nagrzanym do 170 stopni. Jeśli warzywa nie są pokrojone bardzo cienko, warto wcześniej usmażyć je na patelni grillowej (po 1 min. z każdej strony).

LASAGNERA ŚREDNIA

Tartę upieczesz, a następnie podasz w wykonanej ze stali szlachetnej lasagnerze średniej Philipiak. Łatwa w czyszczeniu i wygodna w użyciu, dzięki eleganckiemu wyglądowi może posłużyć do serwowania ciast i potraw.

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Ta francuska przystawka zachwyci nawet wybredne podniebienia. Wartościowa i interesująca, a do tego pięknie wygląda.





Dwukolorowa zupa krem ze szparagów z cytrusową nutą

Autorka przepisu: Bernadetta Parusińska-Ulewicz

SKŁADNIKI:

Biały krem:

- 1 pęczek białych szparagów,
- 1/2 średniej cebuli,
- 750 ml wywaru z kurczaka,
- 100 ml słodkiej śmietany 18 proc.,
- 1 trawa cytrynowa,
- sok z limonki,
- 1 łyżka masła klarowanego,
- sól i pieprz.

Zielony krem:

- 1 pęczek zielonych szparagów,

- 1/2 średniej cebuli,
- 0,5 litra wywaru z kurczaka,
- 1 łyżka masła klarowanego,
- łyżka schłodzonego masła,
- sól i pieprz.

Serduszka z ciasta:

- 1/2 opakowania ciasta francuskiego,
- 1 jajko,
- biały sezam,
- ostra papryka w proszku,
- zioła prowansalskie,
- 1 łyżka masła klarowanego.

SPOSÓB WYKONANIA:

Biały krem: szparagi obieramy, usuwamy około 1,0-1,5 cm zdrewniałych końcówek, a resztę kroimy w 1 cm kawałki. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy masło klarowane. Wrzucamy pokrojoną cebulę i szparagi. Smażymy około 5 minut na średnim ogniu. Gdy warzywa ładnie się przyrumienią, wlewamy wywar z kurczaka, wrzucamy przeciętą wzdłuż na pół trawę cytrynową i gotujemy do chwili aż warzywa zmiękną. Wyciągamy trawę cytrynową, wlewamy śmietanę i miksujemy dokładnie wszystkie składniki. Doprawiamy do smaku solą i świeżo zmielonym pieprzem.

Zielony krem: szparagi dokładnie płuczemy i usuwamy zdrewniałe końcówki. Odcinamy główki na wysokości około 3-4 cm i pozostawiamy je do dekoracji, pozostałe łodyżki kroimy w 1 cm kawałki. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę, po czym przesmażamy wraz z kawałkami szparagów na rozgrzanym maśle klarowanym. Wlewamy wywar z kurczaka i gotujemy do miękkości warzyw. Miksujemy blenderem i dodajemy schłodzone masło. Dokładnie mieszamy i doprawiamy solą i pieprzem.

Serduszka z ciasta francuskiego: ciasto francuskie rozwijamy i smarujemy rozmąconym jajkiem. Połowę posypujemy białym sezamem, a resztę ziołami prowansalskimi i ostrą papryką. Foremkami do ciastek wycinamy nieduże serduszka. Pieczemy około 10-12 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

Dekoracja: główki szparagów przesmażamy na pozostałej łyżce rozpuszczonego masła klarowanego. Na środku talerza kładziemy mały pierścień do przystawek. Wlewamy do środka zielony krem ze szparagów. Wokół pierścienia wlewamy krem z białych szparagów i delikatnie wyciągamy pierścień. Dekorujemy serduszkami z ciasta francuskiego i główkami zielonych szparagów.

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Doskonały przykład wykwintnej zupy na szczególne okazje.
Delikatny, wiosenny smak szparagów przełamany cytrusową nutą.
Bogactwo dodatków i zachęcający sposób podania.
Brawo!





Zupa krem z warzyw z krewetkowymi kotlecikami

Autorka przepisu: Elżbieta Pawelec

SKŁADNIKI:

Zupa:

- 300 g selera korzeniowego,
- 3 ziemniaki,
- 1 marchewka,
- 1 cebula,
- 800 ml bulionu warzywnego,
- sok z cytryny,
- sól,
- pieprz kolorowy grubo mielony,
- posiekany koperek,
- olej do smażenia,

Kotleciki:

- 150 g filetu z dorsza,
- 200 g mrożonych krewetek,
- 1 cebula,
- 2 łyżki masła,
- 1/2 suchej kajzerki,
- 1 jajko,
- 2 łyżeczki chrzanu,
- sól,
- pieprz,
- szczypta gałki muskatowej,
- olej do smażenia.

SPOSÓB WYKONANIA:

Seler, ziemniaki i marchewkę oczyszczamy, myjemy i kroimy w kostkę. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę i szklimy na oleju. Do tego wrzucamy warzywa i wlewamy bulion. Zupę gotujemy aż do miękkości warzyw, a następnie miksujemy. Doprawiamy sokiem z cytryny, solą, pieprzem i posiekanym koperkiem. Bułkę namaczamy w wodzie, cebulę szklimy na maśle. Czysty i osuszony filet z dorsza kroimy w kostkę, dodajemy odcisniętą z wody bułkę, krewetki i wszystko miksujemy. Do masy dodajemy cebulę, jajko i chrzan, a następnie doprawiamy solą, pieprzem i gałką muskatową. Formujemy z niej 4 kotleciki, które smażymy na oleju. Gotową zupę wlewamy do talerza, dodajemy kotleciki i dekorujemy krewetkami.

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

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Krewetkowe kotleciki zdecydowanie przestawiają łagodny smak warzywnej zupy kremu. Warto poświęcić trochę czasu na przygotowanie tej potrawy – nagrodą będzie niecodzienny smak!





Wiosenna minestrone

Autorka przepisu: Ewelina Włoch

SKŁADNIKI:

- 42 marchewki,
- 1 pietruszka,
- 100 g świeżej fasolki szparagowej,
- 1/2 puszki białej fasoli,
- 1 cebula,
- 3-4 ziemniaki,
- 1 puszka pomidorów krojonych w zalewie,
- 2 łodygi selera naciowego,
- 1 mała cukinia,
- garść świeżego tymianku,
- ziele angielskie,
- pieprz ziarnisty,
- liść laurowy,
- bulion,
- 100 g makaronu,
- 2 ząbki czosnku,
- oliwa do smażenia.

SPOSÓB WYKONANIA:

W garnku rozgrzewamy oliwę i wrzucamy pokrojone warzywa – przeciśnięty przez praskę czosnek, pokrojoną cebulę, marchew, seler, ziemniaki, pietruszkę i cukinię. Wszystko chwilę podsmażamy, do tego wlewamy bulion i pomidory. Następnie wrzucamy fasolkę szparagową i białą oraz przyprawy. Przykrywamy i dusimy na wolnym ogniu przez 20 minut. Doprawiamy przyprawą maggi oraz solą i pieprzem. Makaron przygotowujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Minestrone podajemy gorącą z makaronem.

PORCELANA ELEGI

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

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Połączenie aromatu i smaku wiosennych warzyw postawi nas na nogi nawet w deszczowym dniu. Bukiet witamin i różnorodność na talerzu. To jest to!





Zupa Hipokratesa z pomidorami i imbirem

Autorka przepisu: Maja Pobieżyńska

SKŁADNIKI:

- 6 ziemniaków pokrojonych w kostkę,
- 3 marchewki pokrojone w ćwiartki,
- 1 pietruszka pokrojona w ćwiartki,
- 1/2 kg pomidorów obranych ze skórki i pokrojonych w kostkę,
- ćwiartka dużego selera lub jeden, mały – pokrojony w kostkę,
- łyżeczka imbiru,
- dwa listki laurowe,
- ząbek czosnku (w całości).

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie warzywa kroimy w kostkę, zalewamy wodą 2 cm powyżej linii warzyw i wraz z liściem laurowym i imbirem powoli gotujemy bez soli i bez tłuszczu, na małym ogniu, przez ok. 30 min. Następnie przykrywamy i gotujemy jeszcze ok. 60 – 80 min. Pomidory, imbir i liście laurowe dodają jej śródziemnomorskiego uroku.

NACZYNIĘ 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 dań.

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Lekkostrawna zupa lecznicza, na wiosenne przeziębienie i rozgrzewająca po letnich ulewach. Polecam!





Zupa pomidorowa z dorszem

Autorka przepisu: Bernadetta Parusińska-Ulewicz

SKŁADNIKI:

- 3-4 czubate łyżki koncentratu pomidorowego,
- 20 dag marchewki,
- 6 dag pietruszki,
- 6 dag białej części pora,
- 50 dag filetów z dorsza,
- 3-4 łyżki oleju z pomidorami, czosnkiem i bazylią,
- 2 ząbki czosnku,
- 250 ml białego wytrawnego lub półwytrawnego wina,
- 1 duży pęczek natki pietruszki,
- 1 litr wody,
- sok z 1/2 cytryny,
- sól czarna cypryjska,
- pieprz kolorowy,
- sól miatka,
- 3 ziarenka ziela angielskiego,
- 2 liście laurowe.

SPOSÓB WYKONANIA:

Marchewkę i pietruszkę obieramy, dokładnie płuczemy i kroimy w cienkie paski o długości ok. 2 cm. Por siekamy w niezbyt grube talarki. Obrany czosnek kroimy w drobną kostkę. W garnku podgrzewamy 2-3 łyżki oleju i przesmażamy na nim warzywa. Gdy lekko się zarumienią, wlewamy białe wino, a po dwóch minutach wodę. Dodajemy koncentrat pomidorowy, ziele angielskie i liść laurowy, dokładnie mieszamy. Gotujemy około 10 minut. Dodajemy opłukane filety z dorsza i gotujemy na wolnym ogniu pod przykryciem do czasu aż ryba będzie miękka. Dorsza wyciągamy na talerz, rozdrabniamy na mniejsze kawałki. Liść laurowy i ziele angielskie usuwamy. Zupę miksujemy na gładki krem. Dodajemy 3/4 natki pietruszki, dokładnie mieszamy. Doprawiamy miatką solą i świeżo mielonym kolorowym pieprzem. Zupę nakładamy na talerze. Dekorujemy dorszem, posypujemy odrobiną czarnej soli cypryjskiej oraz natką pietruszki.

POKRYWA Z TERMOMETREM

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

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Pomidorowa to wydawałoby się najbanalniejsza zupa na naszych stołach. Jeśli jednak wzbogacimy ją takim dodatkiem jak ugotowany dorsz i zmiksujemy na aksamitny krem – stanie się wykwintnym daniem.





Owoce morza na kremie ze szparagów

Autorka przepisu: Małgorzata Bykowska

SKŁADNIKI:

- 450 g szparagów (z łodygami obranymi z grubych włókien i odciętą końcówką),
- 2 obrane i roztarte ząbki czosnku,
- 4 żółtka,
- 2 łyżki śmietany 30 proc.,
- świeżo zmielony kolorowy pieprz,
- sól,
- 8 małży,
- 8 surowych krewetek black tiger,
- koperek do ozdobienia,
- 100 ml bulionu,
- sok z cytryny,

SPOSÓB WYKONANIA:

Przygotowanie małży i krewetek zaczynamy od dokładnego ich oczyszczenia, w krewetkach zostawiamy ogonki. Obrane szparagi gotujemy w osolonej wodzie przez ok. 8 minut. Do rondelka o grubym dnie dajemy 2 łyżki masła, zmiażdżony czosnek i posolone, popieprzone i skropione sokiem z cytryny małże z krewetkami. Wszystko dokładnie mieszamy. Wlewamy 50 ml białego martini i dusimy, aż odparuje alkohol, następnie podlewamy bulionem i dusimy jeszcze 5 min. Szparagi po ugotowaniu odsączamy i kroimy na kawałki, następnie wrzucamy do malaksera, krewetki z małżami odkładamy i przykrywamy, aby nie ostygły. Wywar wlewamy do malaksera ze szparagami, podlewamy śmietaną i miksujemy. Gorący wywar przecedzamy przez sitko do rondelka z rozmaconymi żółtkami, dajemy na małą ogień i ciągle mieszając gotujemy, aż sos zgęstnieje, ale pilnujemy, żeby się nie ściął. Doprawiamy świeżo mielonym pieprzem i sokiem z cytryny. Wlewamy na talerz gorący krem szparagowy, układamy owoce morza i posypujemy koperkiem.

NACZYNIĘ DUŻE Z POKRYWĄ

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

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Danie lekkie i sezonowe. Wartościowe pod względem odżywczym ze względu na sporą ilość szparagów. Polecam!





Chorwacka sarma

Autorka przepisu: Katarzyna Szatkowska

SKŁADNIKI:

- 2 torebki ryżu długoziarnistego,
- 500 g mięsa mielonego wieprzowo-wołowego,
- 4-5 łyżeczek suszonego majeranku,
- 2-3 łyżeczki suszonych ziół wg uznania,
- świeżo mielony pieprz (sporo),
- 1 jajko,
- bulion drobiowy,
- koncentrat pomidorowy,
- główka kiszonej kapusty.

SPOSÓB WYKONANIA:

Kroimy cebulę w talarki, następnie podsmażamy na łyżce oleju i mieszamy z mięsem, ugotowanym ryżem oraz przyprawami. Farsz nakładamy na liście ukiszonej kapusty i zawijamy jak gołąbki. Układamy je dużym garnku (może być warstwowo) i zalewamy bulionem (do ok. połowy). Następnie dodajemy koncentrat pomidorowy i dusimy pod przykryciem przez ok. 1.5 h. Podajemy np. z zielonym groszkiem.

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Ciekawsza wersja tradycyjnych, polskich gołąbków. Kiszone kapusta sprawi, że smak będzie bardziej wyrazisty.



WIEŻA „PHILIPIAK”

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

www.philipiak.pl





Gnocchi w sosie pomidorowym

Autorka przepisu: Ewelina Włoch

SKŁADNIKI:

Gnocchi:

- 1 kg ziemniaków,
- 100 g mąki,
- 1 jajko,
- sól.

Sos:

- 250 ml mleka,
- 1 puszka pomidorów krojonych w zalewie,
- 2 ząbki czosnku,
- 2 łyżeczki oregano,
- 1 cebula,
- 6 czarnych oliwek,
- 2 łyżki masła,
- sól,
- pieprz.

SPOSÓB WYKONANIA:

Gnocchi: ziemniaki starannie myjemy i oczyszczamy, ale nie obieramy. Gotujemy w osolonej wodzie przez 30-35 minut (w zależności od ich wielkości). Następnie odciedzamy, obieramy ze skórki i jeszcze ciepłe przeciskamy przez praskę. Dodajemy mąkę, sól i robimy dotek w cięście, w który wlewamy roztrzepane jajko, i szybko wyrabiamy ciasto. Formujemy niewielkie kluseczki i z pomocą widelca odciskamy wgłębienia. Gotujemy w osolonym wrzątku przez 4-5 minut.

Sos: na rozgrzaną patelnię wrzucamy masło oraz pokrojoną w kostkę cebulę i chwilę podsmażamy. Następnie dodajemy czosnek, oregano, pokrojone oliwki i mieszamy wszystkie składniki. Do tego wlewamy pomidory i dusimy 10-15 minut. Na koniec doprawiamy solą i pieprzem, wrzucamy do sosu gnocchi i wszystko mieszamy.

MAŁA PATELNIĄ CERMICZNĄ

Sos wygodnie przyrządzisz na małej patelni ceramicznej Philipiak, która sprawdza się także podczas przygotowywania łatwo przywierających potraw.

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Domowe gnocchi ze śródziemnomorskim akcentem w postaci pomidorowo-oliwkowego sosu. Tym bardziej warto spróbować.





Musze faszerowane wołowiną i warzywami

Autorka przepisu: Jolanta Perz-Straga

SKŁADNIKI:

- 250 g makaronu musze,
- 500 g mielonej wołowiny,
- mieszanka meksykańska w puszcze,
- parmezan,
- 1 cebula,
- 2 łyżki mieszanki pomidorów i ziół włoskich,
- 300 ml przecieru pomidorowego,
- sól morską prowansalską,
- 1 łyżka oleju.

SPOSÓB WYKONANIA:

Makaron musze gotujemy al dente w osolonej wodzie, odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Na patelni rozgrzewamy olej, dodajemy zmieloną wołowinę i chwilę podsmażamy, dodajemy posiekaną cebulkę i dusimy dalej pod przykryciem przez 5 minut. Do mięsnej masy dodajemy przecier pomidorowy, 2 łyżki mieszanki pomidorowej (jeśli damy więcej, farsz może być zbyt ostry), doprawiamy solą i dusimy aż sos się zredukuje. Odstawiamy z ognia, wsypujemy odcedzoną mieszankę meksykańską i mieszamy. Ugotowany makaron wypełniamy mięsnym farszem i układamy w żaroodpornym naczyniu. Posypujemy startym parmezanem. Zapiekamy w temperaturze 200 stopni przez ok. 5 minut. Dekorujemy świeżą bazylią.

PATELNIĄ MAŁĄ

Nadzienie wygodnie podsmażysz i wymieszasz na małej patelni Philippiak. Jej grube satynowane dno nagrzewa się równomiernie i długo utrzymuje temperaturę. Zapobiega przywieraniu potraw i jest odporne na zadrapania.

www.philippiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Wybór makaronu musze sprawia, że danie wygląda bardzo interesująco.

Tradycyjne zestawienie miesno-pomidorowe sprawi, że danie posmakuje każdemu.





Paella

Autorka przepisu: Małgorzata Bykowska

SKŁADNIKI:

- 120 g ryżu,
- 200 g kalmarów,
- 100 g surowych i obranych krewetek,
- 0,12 g szafranu,
- 50 ml białego wina,
- 30 ml sosu pomidorowego,
- 1 czerwona papryka,
- szczypta słodkiej papryczki w proszku,
- 5 ząbków czosnku,
- 1 natka pietruszki,
- 30 ml oliwy z oliwek,
- 450 ml wywaru rybnego.

SPOSÓB WYKONANIA:

Do woka wlewamy oliwę z oliwek i czekamy, aż będzie gorąca. Dodajemy kalmary pokrojone w kostkę i smażymy, aż nabiorą złotego koloru, po czym dodajemy plasterki czosnku i czerwoną paprykę. Smażymy wszystko przez ok. 3 minuty. Następnie dodajemy szafran i papryczkę słodką w proszku. Wlewamy wino i czekamy chwilę, aż wyparuje, po czym dodajemy sos pomidorowy. Wsypujemy ryż do woka, dokładnie mieszamy i chwilę smażymy. Dodajemy wywar z ryby i czekamy, aż się zagotuje. Potem zmniejszamy ogień i gotujemy jeszcze przez ok. 10 min. Dodajemy krewetki i małże, dusimy pod przykryciem przez jeszcze ok. 6 min. Wyłączamy gaz, odkrywamy paellę, dodajemy sos czosnkowo-pietruszkowy i podajemy na gorąco.

WOK PHILIPIAK

WOK idealnie sprawdzi się podczas przyrządzania paelli. Satynowane wnętrze jest odporne na zadrapania i łatwe w czyszczeniu.

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Obecność owoców morza sprawia, że danie jest nie tylko ciekawe, ale przede wszystkim zdrowe. Warto częściej eksperymentować z takimi składnikami!





Risotto z selera naciowego

Autorka przepisu: Joanna Machynia-Swoszowska

SKŁADNIKI:

- 2-3 szklanki ryżu,
- ok. 0,75 ml gorącego bulionu,
- 3 łyżki masła,
- 5 łydych selera naciowego,
- ząbek czosnku,
- sól,
- pieprz,
- kilka gałązek natki pietruszki.

SPOSÓB WYKONANIA:

Rozpuszczamy w naczyniu 2 łyżki masła, wsypujemy ryż i smażymy chwilę, aż stanie się szklisty. Stopniowo dolewamy po łyżce wazowej bulion, cały czas mieszając. Gdy płyn odparuje, dolewamy następną porcję i tak powtarzamy czynność do czasu, aż ryż będzie miękki. Na drugiej patelni rozgrzewamy resztę masła i smażymy drobno posiekany czosnek i seler naciowy. Możemy podlać odrobiną wody lub bulionu, po czym dusimy do miękkości (chyba, że wolimy gdy seler jest lekko chrupiący). Gdy ryż będzie już miękki, dodajemy seler, posiekaną natkę i mieszamy. Doprawiamy do smaku i od razu podajemy.

PORCELANA FIORE

Kolekcja Fiore wykonana jest z najwyższej jakości porcelany Fine Bone China. Wysmakowana kompozycja i srebrzysto-pastelowe wzory dają uczucie lekkości i przywołują najpiękniejsze wspomnienia wiosny.

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Seler w roli głównej!
Zdrowy obiad, w którym jedno skromne warzywo decyduje o smaku. Warto spróbować!





Spaghetti z homara kolczastego

Autorka przepisu: Iwona Drwal

SKŁADNIKI:

- 1 homar kolczasty (langusta) (ok. 500 g),
- 100 ml białego wytrawnego wina,
- 250-300 g spaghetti,
- pół papryczki chili,
- pół łyżeczki papryki słodkiej,
- 1 ząbek czosnku,
- 150-200 g pomidorków daktylowych bez skórki,
- mały pęczek świeżej bazylii,
- mała cebulka biała,
- olej z oliwek extra vergin do smażenia.

SPOSÓB WYKONANIA:

Ponieważ homar kolczasty wymaga tylko kilku minut gotowania, przygotowanie dania zaczynamy od ugotowania spaghetti.

Homara przecinamy na pół wzdłuż tułowia, wyjmujemy kolorowe wnętrze (żółtawo-zielone i szare), następnie dokładnie płuczemy skorupki. Oczyszczonego homara możemy – w zależności od preferencji – pokroić na kilkucentymetrowe części lub zostawić połówki w całości. Na kilku łyżkach oleju extra vergin szklimy: cebulkę, chili, paprykę słodką i czosnek (zarumieniony czosnek wyjmujemy). Do tego wkładamy homara w kawałkach lub w całości, miąższem w dół i skorupą do góry. Po minucie smażenia podlewamy winem wytrawnym i odparowujemy. Następnie dodajemy posiekane pomidorki, bazylię i doprawiamy szczyptą soli. Dusimy jeszcze 2-4 minuty na dużym ogniu. Po tym czasie wrzucamy spaghetti, mieszamy, aby całe pokryły się sosem i podajemy.

ZESTAW DO GOTOWANIA MAKARONU

Przygotowanie tego dania znacznie ułatwi specjalny zestaw naczyń do gotowania makaronu.

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Homar w wersji codziennej? Czemu nie!? Nieskomplikowane, oryginalne danie nie tylko od święta. Polecam!





Spaghetti z pesto z rukoli

Autorka przepisu: Joanna Machynia-Swoszowska

SKŁADNIKI:

- ok 15 dag makaronu spaghetti,
- 70 g rukoli,
- garść orzeszków ziemnych niesolonych,
- 3 łyżki soku z cytryny,
- ząbek czosnku,
- 1/3 szklanki oliwy z oliwek,
- sól,
- pieprz.

SPOSÓB WYKONANIA:

Makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie z dodatkiem 2 łyżek oliwy. Wszystkie składniki pesto przekładamy do blendera i miksujemy. Przygotowane pesto mieszamy z makaronem i podajemy posypane świeżo zmielonym pieprzem.

NACZYNIE MAŁE

Specjalna konstrukcja uchwytów naczyń Philipiak pozwala na wygodne oparcie pokrywy. Odporne na zdrapanie satynowane wnętrze jest bardzo łatwe do umycia.

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Samo zdrowie – tak można zdefiniować danie, w którym pierwsze skrzypce gra pesto. Bogactwo witamin, antyutleniaczy i składników o działaniu antybakteryjnym. Idealne dla wszystkich!





MILANO

Tilapia z pieczonymi pomidorami i tymiankiem

Autorka przepisu: Ewa Życzyńska

SKŁADNIKI:

- 2 średnie, wypatroszone tilapie,
- 8 małych pomidorów,
- 3 duże ziemniaki,
- 1 duża cebula czerwona,
- 10 czarnych oliwek,
- 4 duże ząbki czosnku,
- 1 pęczek szczypiorku,
- ok. 5 łyżeczek tymianku,
- 120 ml białego wytrawnego wina,
- sok wyciśnięty z połowy cytryny,
- pół łyżeczki cukru,
- 15 g przyrumienionej bułki tartej,
- 1 łyżka oliwy,
- szczypta soli i pieprzu.

SPOSÓB WYKONANIA:

Pomidory kroimy na pół, układamy na ruszcie nad blachą do pieczenia i pieczemy 30 min. w piekarniku nagrzanym do temperatury 220 stopni. Ziemniaki obieramy, kroimy na plastry o grubości 0,5 cm i gotujemy przez 5 min. we wrzącej, osolonej wodzie, a następnie odcędzamy. Cebulę kroimy w piórka, czosnek i 3 łyżeczki tymianku.

Na patelni rozgrzewamy łyżkę oliwy, dodajemy cebulę, czosnek i 3 łyżeczki tymianku. Wszystko mieszamy i smażymy, aż cebula będzie miękka. Ryby nacinamy po obu stronach w trzech miejscach i doprawiamy mieszanką pieprzów i solą.

Na dnie dużego, natłuszczonego naczynia żaroodpornego układamy ugotowane ziemniaki, na nich cebulę z czosnkiem i ziołami. Następnie układamy ryby, a wokół nich oliwki i pieczone pomidory, wszystko posypujemy posiekanym szczypiorkiem i dwiema łyżeczkami tymianku. Całość polewamy mieszanką wina, soku z cytryny i cukru. Na koniec posypujemy zrumienioną tartą bułką. Pieczemy bez przykrycia przez 50 min. w piekarniku nagrzanym do temp. 150 stopni.

LASAGNERA DUŻA

Całą potrawę wygodnie upieczesz w lasagnerze Philipiak.

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Do walerów zdrowotnych ryb chyba nie trzeba nikogo przekonywać. Dodatkowo porcja warzyw i ziół wzmacnia nie tylko smak, ale zdecydowanie podnosi wartość dietetyczną dania.





Śródziemnomorskie spaghetti z małżami

Autorka przepisu: Iwona Drwal

SKŁADNIKI:

- 1 kg małż (świeże lub mrożone),
- 400 g spaghetti
- 1 ząbek czosnku,
- 1 pęczek zielonej pietruszki,
- 5 ml oliwy z oliwek,
- 50 g białej cebulki,
- sól morska,
- pieprz czarny mielony,
- 100 g pomidorków daktylowych.

SPOSÓB WYKONANIA:

Jeśli wykorzystujemy świeże małże, szorujemy je szczoteczką i namaczamy w osolonej wodzie, aby wypłuty z siebie piasek. Na 2 łyżkach oleju z oliwek szklimy czosnek, posiekaną cebulkę, natkę pietruszki i przekrojone na pół pomidorki. Kiedy te składniki się podsmażą, dodajemy małże. Dusimy pod przykryciem aż do otwarcia się skorupki (1-3 min.). W tym samym czasie gotujemy w osolonej wodzie spaghetti al dente. Wrzucamy makaron do patelni z małżami i wszystko mieszamy. Na koniec posypujemy odrobiną świeżo zmielonego pieprzu i natką pietruszki.

PATELNIĄ GROSZKOWĄ

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

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Powiew słonego morza, lata, plaży... taki efekt osiągniemy dzięki tej potrawie. Zdecydowanie polecam!





Pana cotta z sosem truskawkowym

Autorka przepisu: Katarzyna Cukier

SKŁADNIKI:

- 200 ml mleka,
- 200 g śmietany kremówki,
- 10 g żelatyny,
- 2 łyżeczki cukru waniliowego,
- 500 g truskawek,
- 1/2 szklanki cukru.

SPOSÓB WYKONANIA:

Do rondelka wlewamy mleko, dodajemy śmietanę i cukier waniliowy. Podgrzewamy na wolnym ogniu, co jakiś czas mieszając aż do rozpuszczenia się cukru. Całość zagotowujemy, wyłączamy ogień, wsypujemy żelatynę i mieszamy dokładnie do momentu rozpuszczenia się żelatyny. Masę przelewamy do czterech naczynek i odstawiamy do stężenia. Truskawki płuczemy, obieramy z szypułek i kroimy na mniejsze części. Do rondelka wsypujemy cukier, skrapiamy go wodą. Całość podgrzewamy na wolnym ogniu i karmelizujemy cukier (nie mieszamy!). Gdy cukier się rozpuści, dodajemy truskawki, po czym smażymy je w cukrze aż zaczną się rozpadać. Następnie zdejmujemy z ognia, blendujemy i wstawiamy ponownie na ogień. Smażymy dalej całość dotąd, aż część wody odparuje i uzyskamy gęsty, kremowy sos. Ostudzony sos przelewamy do naczynek. Sos jest dość słodki, dlatego do masy śmietanowej nie dodajemy już cukru.

DUŻA MISA I NACZYNIE

Połączenie dużej misy z dużym naczyniem Philippiak doskonale sprawdza się podczas przygotowania łaźni wodnej. Wolne rozpuszczanie cukru z wykorzystaniem tego zestawu i tej techniki zlikwiduje ryzyko przypalenia.

www.philippiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Połączenie aksamitnego deseru z sosem truskawkowym nadaje mu sezonowego, wiosennego charakteru. Korzystajmy więc z dobrodziejstw wiosny i lata!





Tricolore Italiano

Autorka przepisu: Marlena Lalak-Skałicka

SKŁADNIKI:

- 1 galaretka truskawkowa + 450 ml wody,
- 1 galaretka brzoskwiniowa lub inna o jasnym kolorze + 250 ml wody,
- 1 galaretka kiwi + 450 ml wody,
- 250 ml śmietany kremówki,
- 1 łyżka cukru z prawdziwą wanilią,
- 100 ml mleka.

SPOSÓB WYKONANIA:

Zieloną galaretkę rozpuszczamy w 450 ml gorącej wody, dokładnie mieszamy, wylewamy do formy i odstawiamy do przestudzenia. Jasną galaretkę rozpuszczamy w 300 ml wody i studzimy, aż uzyska pokojową temperaturę. Kremówkę ubijamy, a do ubitej (konsystencja nie musi być tak sztywna jak do ciast, chodzi o to, aby była odpowiednio napowietrzona) dodajemy cukier, dolewamy mleko chwilę miksujemy i wlewamy jasną galaretkę. Przygotowaną masę wylewamy na stężałą warstwę zielonej galaretki i ponownie studzimy. Następnie rozpuszczamy i studzimy czerwoną galaretkę, którą wylewamy na stężałą warstwę jasną. Całość odstawiamy do lodówki. Przed podaniem kroimy na kawałki.

FONDUE PHILIPIAK

Zestaw do przyrządzania Fondue Philipiak to propozycja dla osób poszukujących sposobów na przyrządzenie oryginalnego deseru.

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Wiadomo co przypomina nam ten deser! Idąc tym torem, poczućmy się jak na rzymskich wakacjach – lekko, słodko i zdrowo!





Crema catalana

Autorka przepisu: Dorota Jarząbek

SKŁADNIKI:

- 1 l mleka,
- 6 żółtek,
- cukier biały, wanilinowy i trzcinowy.
- cynamon,
- cytryna,
- skórka pomarańczowa,
- mąka kukurydziana.

SPOSÓB WYKONANIA:

Półowę mleka gotujemy z cukrem wanilinowym, cynamonem i skórką pomarańczową. Żółtka ucieramy z cukrem i zalewamy delikatnie gorącym mlekiem, energicznie mieszając. Resztę mleka mieszamy z mąką i wlewamy do masy żółtkowej. Całość podgrzewamy na bardzo małym ogniu do zgęstnienia. (Ważne, żeby nie zagotować!). Gotowy budyń przelewamy do misek, po przestudzeniu wstawiamy do lodówki na min. 2 godziny. Przed podaniem wierzch posypujemy cukrem trzcinowym. Można zapiec w piekarniku i wówczas na wierzchu powstaje specyficzna dla crema catalana chrupiąca skorupka.

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

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Południowy słodki akcent! Delektujmy się słodyczą wanilii, przełamanej letnią kwasowością pomarańczy i cytryny.





Greckie ryżowe ciasteczka

Autorka przepisu: Agnieszka Czapska-Pruszk

SKŁADNIKI:

- 6 arkuszy ciasta filo,
- 100 g ryżu,
- 2,5 szklanki mleka 3,2 proc.,
- 1 laska wanilii,
- 2 łyżki cukru,
- szczypta soli,
- 1 łyżeczka otartej skórki z cytryny,
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej,
- olej do smażenia,
- 2 łyżki cukru pudru,
- 1 łyżeczka cynamonu.

SPOSÓB WYKONANIA:

Ryż zalewamy mlekiem, dodajemy cukier, sól, skórkę z cytryny, laskę wanilii przeciętą wzdłuż, z której nożem ścieramy nasionka i też dodajemy do mleka. Gotujemy ok. 30 min. na małym ogniu, często mieszając. Pod koniec gotowania dodajemy mąkę ziemniaczaną, mieszamy, zestawiamy z ognia i odstawiamy do wystudzenia, a następnie do lodówki na godzinę, ponieważ masa musi być zimna. Ciasto filo rozwijamy, odkładamy 6 arkuszy, resztę ponownie zawijamy w rolkę, owijamy folią i przechowujemy w lodówce. Pierwszy płat ciasta rozkładamy na blacie (resztę trzymamy pod mokrą ściereczką, aby nie wysychało). Arkusz ciasta kroimy radełkiem wzdłuż dłuższego boku na 4 paski. Na każdym z pasków, przy dłuższej krawędzi układamy 4 łyżeczki masy ryżowej (4 porcje po jednej łyżeczce). Następnie pędzelkiem namoczonym w wodzie smarujemy ciasto dookoła masy i przykrywamy drugą połową ciasta, lekko dociskając, aby brzegi się skleiły i nadzienie nie wydostało się na zewnątrz podczas smażenia. Kroimy radełkiem w poprzek, oddzielając od siebie ciasteczka. W szerokim rondlu lub patelni rozgrzewamy olej i smażymy ciasteczka z obu stron do zrumienienia (po około 1 minucie z każdej strony). Odkładamy na papierowy ręcznik, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Posypujemy cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem i podajemy.

PROFILOWANY BRZEG

Wyprofilowany i gładki brzeg naczyń umożliwia bezpieczne przelewanie zawartości bez używania dodatkowych lejków i łyżek.

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

I znów powiało latem na myśl o cieście filo i słonecznej Grecji. Ryżowy farsz raczej kojarzy się nam z zimowym śniadaniem, a tu takie zaskoczenie. Gratulacje!





Jabłkowe clafoutis z orzechami

Autorka przepisu: Bernadetta Parusińska-Ulewicz

SKŁADNIKI:

- 1,2 kg twardych, słodkich jabłek,
- 13 dag masła,
- 2/3 szklanki mąki pszennej,
- 2/3 szklanki cukru,
- 2/3 szklanki mleka,
- 2/3 szklanki śmietany 30 proc.,
- 4 jajka,
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 7 dag orzechów włoskich,
- 1 łyżka cukru wanilinowego,
- cukier puder.

SPOSÓB WYKONANIA:

Jabłka obieramy, usuwamy gniazda nasienne i każde kroimy na 8 równych części. Na patelni rozpuszczamy 5 dag masła i na nim podsmażamy na rumiano jabłka. Po 4-5 minutach dodajemy połowę cukru i smażymy jeszcze 5 minut. Jabłka układamy na formę do tarty, posypujemy pokruszonymi na średnie kawałki orzechami. Mleko miksujemy z jajkami i śmietaną przez 5-10 sekund. Mieszamy mąkę pszenną z cukrem, proszkiem do pieczenia i cukrem wanilinowym. Dodajemy pozostałe drobno pokrojone masło. Do suchych składników wlewamy powoli składniki płynne i miksujemy na wolnych obrotach. Gdy składniki ładnie się połączą, wylewamy masę na jabłka. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 20 minut, po czym zmniejszamy temperaturę do 160 stopni i pieczemy jeszcze około 20 minut. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

DUŻA MISA Z POKRYWĄ

Składniki wygodnie wymieszasz w dużej misie Philipiak.

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Prostsza wersja polskiej szarlotki. Smakuje wybornie, a i obowiązkowa porcja dzienna owoców zaliczona!





Panna cotta z malinami

Autorka przepisu: Joanna Machynia-Swoszowska

SKŁADNIKI:

- 330 ml śmietanki 30 proc.,
- 4 łyżeczki cukru,
- 2 łyżeczki cukru z prawdziwą wanilią i nutą kardamonu,

- 2 łyżeczki żelatyny,
- 2 łyżki zimnego mleka,
- 0,5 kg garnuszek malin (mogą być mrożone),
- 1 łyżka cukru pudru.

SPOSÓB WYKONANIA:

Śmietankę podgrzewamy z cukrami do zawrzenia i rozpuszczenia się cukru. W międzyczasie zalewamy żelatynę zimnym mlekiem, mieszamy i zostawiamy na kilka minut do napęcznienia. Gdy śmietanka zacznie wrzeć, ściągamy ją z ognia i dodajemy żelatynę. Dokładnie mieszamy, aby się rozpuściła. Lekko studzimy i rozlewamy do foremek lub filiżanek delikatnie natłuszczonych olejem. Odstawiamy do lodówki, aby masa stężała.

Sos: kilka malin odkładamy do dekoracji, resztę wysypujemy do garnuszka, dodajemy cukier i kilka minut podgrzewamy. Maliny przecieramy przez sitko, aby pozbyć się ziarenek, i studzimy. Zastygniętą panna cottę układamy na talerz, dekorujemy owocami i polewamy sosem.

SERWIS KAWOWY FIORE

Piękny serwis kawowy z delikatnymi wzorami uświetni każde rodzinne spotkanie. Linia Fiore to elegancja i najwyższej klasy porcelana Fine Bone China.

www.philipiak.pl

KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Maliny dobre na wszystko – na przeziębienie, na poprawę nastroju, i do ciasta. Ten lekki deser posmakujcie każdemu!





Tarta truskawkowo-cytrynowa

Autorka przepisu: Bernadetta Parusińska-Ulewicz

SKŁADNIKI:

- 17-18 dag masła,
- 1,5 szklanki mąki pszennej,
- 2 żółtka,
- około 25 dag cukru,
- 1,5 szklanki truskawek,
- 8 łyżeczek żelatyny,
- 600 ml śmietany 30 proc.,
- 500 ml mleka 2 proc.,
- sok z 2 dużych cytryn,
- 50 ml syropu malinowego lub truskawkowego,
- 5 dag płatków migdałów.

SPOSÓB WYKONANIA:

Do mąki dodajemy łyżeczkę cukru, żółtka oraz 15 dag schłodzonego masła. Zagniatamy ciasto, zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na min. godzinę. Wylepiamy formę do tarty. Nakłuwamy je widelcem, przykrywamy papierem do pieczenia, posypujemy grochem i pieczemy w 190 stopniach przez 15 min. Ściągamy papier z grochem i pieczemy jeszcze 20 min., studzimy. Pozostałe masło miksujemy z czubatą łyżką cukru, smarujemy wystudzone ciasto, wkładamy do lodówki. 4 łyżeczki żelatyny zalewamy 3 łyżkami wody, mieszamy, odstawiamy na kilka min. Szklankę mleka i śmietany zagotowujemy z 2 łyżkami cukru. Zmniejszamy ogień, dodajemy żelatynę i mieszamy dokładnie. Wlewamy syrop, po czym studzimy. Tężejącą masę wlewamy na tartę i wkładamy do lodówki. Pozostałą żelatynę również zalewamy 3 łyżkami wody, mieszamy, odstawiamy. Resztę mleka i 250 ml śmietany zagotowujemy z 1,5 szklanki cukru. Zmniejszamy ogień, dodajemy żelatynę, mieszamy. Wlewamy sok z 1,5 cytryny, studzimy. Tężejącą masę wlewamy na tartę, wkładamy do lodówki. Truskawki rozdrabniamy, wlewamy 3-4 łyżki wody i dusimy pod przykryciem kilka min. Dodajemy 2-3 łyżki cukru, mieszamy. Przecieramy przez sito, studzimy. Pozostałą śmietanę ubijamy na sztywno z 3 łyżkami cukru, powoli wlewamy pozostały sok z cytryny. Boki tarty przybieramy bitą śmietaną, środek smarujemy sosem truskawkowym. Posypujemy prażonymi płatkami migdałów.

NACZYNIE SMART

Smart idealnie nadaje się do przyrządzenia sosów, kremów i mas. Stal szlachetna jest bardzo trwała i odporna na zadrapania.

www.philipiak.pl



KOMENTARZ KAROLA OKRASY

Tarta w wersji na słodko to idealny deser na każdą porę roku. Pozwała w prosty sposób wykorzystać sezonowe owoce w wersji sosu. Tym razem słodkie truskawki przełamane sokiem cytrynowym. Zdecydowanie polecam!



Philipiak

MILANO
1967

www.philipiakmilano.pl