



Karol Okrasa
poleca:

Philipiak

MILANO
1967

Kuchnia pełna zdrowia

Przepisy laureatów konkursu

1  cooking



Część 9





Kuchnia włoska uchodzi za jedną z najzdrowszych na świecie. Dlatego tym razem nasz konkurs na najciekawsze potrawy poświęcony był właśnie śródziemnomorskim specjałom.

Spośród nadesłanych propozycji dań, wybrałem kilka wyróżniających się pomysłowością, interesującym połączeniem składników i aromatów. Widocznie jest w nich poszukiwanie smaków i otwarcie na kulinarne eksperymenty. A także szukanie wartościowych składników, witamin i minerałów w rybach, warzywach, owocach, ziołach, przyprawach czy oliwach. I naprawdę nie chodzi o wyszukane produkty, o zdobywanie trudno dostępnych dodatków czy nie wiadomo jak skomplikowaną ich obróbkę. Wystarczy najprostsze gotowanie na parze czy pieczenie – metody dostępne w każdej kuchni i zdecydowanie najzdrowsze. Liczy się koncept i otwartość na nowości, a już zwykła pomidorowa może osiągać niesamowity smak. To właśnie udowadniają autorzy prezentowanych w tej części książki przepisów.

Pomidory, bakłażany, krewetki, kozi ser to powtarzające się tym razem motywy kulinarne w przeróżnych odsłonach. I oczywiście makarony w ciekawym towarzystwie, mniej lub bardziej tradycyjnie, dla mięsożernych i wegetarian, na słodko i wytrawnie, z pesto, orzechami czy mięsem.

Korzystając z naszej książki delektujcie się i bawcie smakiem!

Zachęcam do lektury i zdrowego gotowania!



1

MIEJSCE

Rolladki z farszem serowo-estragonowym z liśćmi nasturcji

AUTORKA PRZEPISU: KATARZYNA BARTOŃ

SKŁADNIKI:

- 3 pojedyncze filety z kurczaka,
- 80 g jogurtowego sera,
- 18 listków nasturcji plus kilka listków do dekoracji talerza,
- 1 łyżka drobno posiekanych listków estragonu,
- sok z połowy cytryny,
- świeżo mielony czarny pieprz,
- sól morską,
- 1 średnia żółta cukinia,
- ok. 30 kg kolorowych małych pomidorków,
- 3 łyżki oliwy z oliwek,
- 1 łyżka soku z cytryny,
- 1 łyżka listków tymianku,
- 9 kwiatów nasturcji,
- 50 g sera twarogowego z pomidorami,
- kilka kropel octu balsamicznego figowego.

SPOSÓB WYKONANIA:

Filety przekrawamy wzdłuż – uzyskujemy w ten sposób 6 części. W miseczce mieszamy serek z estragonem, sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Każdy płat mięsa smarujemy farszem serowym i układamy na nim po 3 listki nasturcji. Zwijamy rollady spinając je igłami, po czym układamy w naczyniu do gotowania na parze i gotujemy przez 20 minut. Cukinię kroimy obieraczką w długie, cienkie wstążki. Pomidorki przekrawamy na połówki. Na rozgrzaną patelnię wlewamy oliwę z oliwek i wrzucamy wstążki z cukinią, przesmażamy około 3 minut, aby cukinia tylko delikatnie zmiękła, ale została al dente. Dorzucamy pomidorki i wlewamy sok z cytryny. Przyprawiamy tymiankiem, solą i pieprzem. Delikatnie mieszamy, zagotowujemy i odstawiamy. Kwiaty delikatnie płuczemy. Każdy z nich faszerujemy odrobiną sera za pomocą szpricy cukierniczej.

1 NAGRODA

*Komentarz
Karola
Okrazy:*



Kulinaryny przesyt. Czemu nie?! Od święta każdy może sobie pozwolić. Odważne wprowadzenie nasturcji do dania z kurczaka, ich musztardowy smak podsyca tylko lekkiego kurczaka.

PATELNIĄ KRÓLEWSKA

Nasza дума – wspaniałe, naczynie! Pozwala przygotować bardzo różnorodne potrawy. Doskonale się sprawuje i prezentuje. Gratulujemy zwycięzcy!

www.philipiak.pl



2

MIEJSCE

Łosoś na parze w sosie z zielonej herbaty

AUTORKA PRZEPISU: MARIOLA GRZĘDA

SKŁADNIKI:

- 1 dzwonko z łososia,
- świeżo mielony pieprz,
- sól,
- sok z cytryny,
- 50 ml zielonej herbaty Nestea,
- kilka suszonych śliwek,
- 1 łyżka miodu,
- skórka z cytryny,
- cynamon,
- kardamon,
- imbir,
- sól,
- biały pieprz,
- gałka muszkatołowa,
- 1 marchewka,
- 1 pietruszka,
- 1 cebula,
- 1 cukinia,
- kilka paczek kabanosów drobiowych,
- kilka pieczarek,
- masło klarowane,
- olej rzepakowy,
- szczypiorek,
- świeży tymianek.

SPOSÓB WYKONANIA:

Dzwonko łososia dokładnie myjemy i osuszamy. Rybę skrapiamy sokiem z cytryny, posypujemy solą i pieprzem. Obraną pietruszkę, marchewkę i cukinię myjemy, a następnie obieraczką do warzyw tniemy na cienkie paseczki. Cebulę obieramy i kroimy na ćwiartki. Warzywa posypujemy ziołami, solą i pieprzem. Łososia i cebulę gotujemy na parze, pod koniec gotowania dodajemy warzywa, po czym gotujemy jeszcze 3-4 minuty, aby były al dente. Kabanosy przesmażamy na maśle klarowanym, grillowane pieczarki kroimy na mniejsze kawałki. Na rozgrzaną patelnię wlewamy dwie łyżki oleju rzepakowego, na który wkładamy pieczarki. Doprawiamy solą i pieprzem.

Przygotowanie sosu: Do naczynia wlewamy herbatę Nestea, dodajmy suszone śliwki, miód, kardamon, imbir, cynamon, pieprz, sól i gałkę muszkatołową. Wszystkie składniki gotujemy przez kilka minut i sos gotowy.

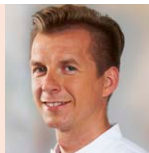
2 NAGRODA

ZESTAW DO GOTOWANIA MAKARONU

Nagroda za zdobycie drugiego miejsca pomoże laureatowi rozwijać kulinarne pasje.

www.philipiak.pl

*Komentarz
Karola
Okrasy:*



Niestandardowe wykorzystanie zielonej herbaty. Brawo za udany eksperyment kulinarny! I za zastosowanie pary do gotowania – super zdrowo!



3

MIEJSCE

Krem z pomidorów i papryki z kozim serem i miętą

AUTOR PRZEPISU: DOMINIK WOŹNIAK

SKŁADNIKI:

- bulion,
- pomidory świeże lub całe z puszki (do zmiksowania),
- papryka pieczona,
- papryka marynowana,
- twaróg kozí,
- świeża mięta,
- śmietana 22 proc.,
- ocet balsamiczny do dekoracji.

SPOSÓB WYKONANIA:

Paprykę myjemy, dzielimy na pół, usuwamy gniazda nasienne. Układamy na ruszcie w piekarniku z grillem i pieczemy do zbrązowienia skórki. Wyjmujemy i wkładamy do szczelnego worka na 10 minut. Obieramy ze skórki i wrzucamy do miksera razem z pomidorami z puszki i rozdrobnioną miętą, a następnie miksujemy na krem. Wlewamy do bulionu i gotujemy na małym gazie. Do głębokiego talerza kładziemy łyżkę twarogu koziego, na który wlewamy łyżkę wazową zupy, mieszamy i uzupełniamy jeszcze 1-2 łyżkami zupy.

3 NAGRODA

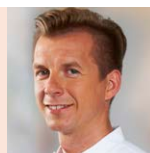


ZESTAW DO FONDUE

Zestaw Fondue Philipiak to nagroda dla zdobywcy 3. miejsca. Naczynie to umożliwia przyrządzenie np. oryginalnego deseru.

www.philipiak.pl

*Komentarz
Karola
Okrasy:*



Złamana pomidorowa – to mi się podoba. Lekko, warzywnie, bogato w witaminy, żelazo i kwas foliowy. Kozí ser z miętą – odważne lecz skuteczne ożywienie.



Włoska sałatka z tuńczykiem, octem balsamicznym i pomidorami

AUTORKA PRZEPISU: MARTA ŁASOCHA

SKŁADNIKI:

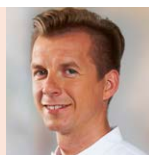
- 5-6 pomidorów,
- puszka tuńczyka najlepiej w oleju,
- ocet balsamiczny,
- sól,
- pieprz,
- pęczek szczypiorku (opcjonalnie).

SPOSÓB WYKONANIA:

Tuńczyka odsączamy z oleju, wrzucamy do miski i rozdrabniamy. Pomidory kroimy w ósemki. Drzucamy do nich tuńczyka. Szczypior siekamy i dodajemy. Całość solimy i pieprzymy. Obficie kropimy octem balsamicznym i mieszamy.



**Komentarz
Karola
Okrazy:**



ZESTAW SZTUĆCÓW ESILE

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

Lekko, prosto i zdrowo. Szybka treściwa przekąska. Można wzbogacić o avocado, które tu doskonale pasuje!

www.philipiak.pl



Wytrawne żółto-zielone babeczki

AUTORKA PRZEPISU: MONIKA LEMKO

SKŁADNIKI:

- 125 g makaronu kokardki,
- 1 duże jajko,
- 6 plasterów szynki wieprzowej suszonej (prosciutto crudo),
- 15 g startego sera żółtego,
- 8 oliwek zielonych całych,
- 3 łyżki kukurydzy (może być z puszkii lub gotowana),
- oliwa z oliwek,
- ¼ papryczki chili,
- sól,
- pieprz kolorowy świeżo mielony,

- rukola,
- pomidorki koktajlowe,
- cebulka dymka.

PESTO:

- 2 garście listków świeżej bazylii,
- 1 mały ząbek czosnku,
- sok cytryny,
- 15 g sera żółtego,
- 60 ml oleju rzepakowego,
- 1 łyżeczka orzeszków piniowych,
- pieprz kolorowy świeżo mielony,
- sól.

SPOSÓB WYKONANIA:

Pesto: Miksujemy listki bazylii, czosnek, orzeszki piniowe i ser. Następnie dolewamy olej, sok z cytryny, doprawiamy solą, pieprzem i ponownie miksujemy do uzyskania gładkiej konsystencji. Makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie, odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Jajko mieszamy z połową startego sera, posiekaną papryczką chili i doprawiamy pieprzem. Do jajka z serem dodajemy makaron, oliwki w plasterkach, kukurydzę i całość dokładnie mieszamy. Foremki silikonowe do wypieku babeczek wykładamy szynką, a następnie wypełniamy je przygotowanym makaronem i posypujemy startym serem. Pieczemy w 180°C przez ok. 20 min. Babeczki podajemy z pesto z bazylii, świeżą rukolą, cebulą i pomidorkami. Całość delikatnie skrapiamy oliwą z oliwek. Pesto można przechowywać w lodówce, idealne będzie do następnego dania z makaronem.

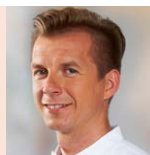


ZESTAW DO GOTOWANIA MAKARONU

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

www.philipiak.pl

**Komentarz
Karola
Okrasy:**



Brawo za oryginalny pomysł podania makaronu z dodatkami.



Bruschetta z grillowanymi warzywami

AUTORKA PRZEPISU: ALICJA ADAMEK

SKŁADNIKI:

- 1 cukinia,
- 1 cebula,
- 1 papryka,
- 2 pomidory,
- 2 ząbki czosnku,
- 6 łyżek oliwy z oliwek,
- pęczek natki pietruszki,
- 3 łyżeczki ziół prowansalskich (świetnie sprawdzą się świeże),
- sól,
- pieprz,
- odrobina soku z cytryny,
- gotowe grzanki.

SPOSÓB WYKONANIA:

Cukinię obieramy ze skórki, wydrążamy gniazda nasienne i kroimy w kostkę. Cebulę - w piórka, a paprykę w kostkę. Tak pokrojone warzywa przekładamy do miski i polewamy przygotowaną wcześniej oliwą (4 łyżki) z dodatkiem ziół, czosnku, soku z cytryny oraz soli i pieprzu. Całość dokładnie mieszamy, owijamy w folię aluminiową i pieczemy na grillu przez ok 20 min. W tym czasie przygotowujemy pomidory - płuczemy, nacinamy na krzyż i sparzamy gorącą wodą. Następnie obieramy ze skórki, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w kostkę. Wszystkie warzywa przekładamy do miski, dodajemy pomidory oraz natkę pietruszki. Grzanki delikatnie smarujemy (najlepiej pędzelkiem) oliwą oraz nacieraemy rozciętym czosnkiem. Kładziemy na nie porcję warzyw i gotowe.

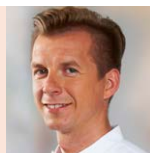


MAŁA MISA Z POKRYWĄ

Warzywa wygodnie zamarynujesz w małej misie Philipiak. Jej szczelna pokrywa daje możliwość przechowywania wcześniej przygotowanych składników potraw.

www.philipiak.pl

Komentarz Karola Okrasy:



Nieskomplikowana, ale i niebanalna przekąska na każdą okazję. To jest to, co bardzo lubię w kuchni włoskiej. Prostota i elegancja bazująca na dobrych produktach. Różnorodność wykorzystanych warzyw znacznie podnosi jej wartość zdrowotną.



Ślimaczki z rukoli z orzechowym serkiem

AUTORKA PRZEPISU: PAULINA WIDBEK

SKŁADNIKI:

- 3-4 garście umytych i osuszonych listków rukoli,
- 2 jajka,
- 50 ml mleka,
- łyżka mielonego lnu,
- łyżka otrębów żytnich,
- 2 łyżki mąki pełnoziarnistej orkiszowej,
- opakowanie sera naturalnego,
- garść orzechów włoskich,
- łyżka posiekanego szczypiorku,
- szczypta suszonego chili,
- sól,
- pieprz,
- 2 łyżki oliwy z oliwek.

SPOSÓB WYKONANIA:

Rukolę drobno miksujemy w blenderze, dodajemy jajka i mleko, miksujemy do uzyskania gładkiej, puszystej konsystencji. Dodajemy len, otręby i mąkę, doprawiamy solą i pieprzem, miksujemy na gładko. Na patelni rozgrzewamy oliwę i na małym ogniu smażymy puszysty omlet. Orzechy włoskie drobno siekamy (zostawiamy kilka do dekoracji), dodajemy do sera naturalnego razem ze szczypiorkiem, chili, solą, pieprzem i wszystko mieszamy. Omlet smarujemy dość grubą warstwą orzechowego serka, zwijamy w rulon i kroimy w plastry. Podajemy natychmiast udekorowany połówkami orzechów włoskich.

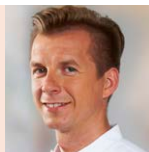


MAŁA PATELNI CERAMICZNA

Patelnia ceramiczna Philipiak to ozdoba każdej kuchni. Jest równocześnie bardzo praktycznym naczyniem ułatwiającym przyrządzanie wielu potraw.

www.philipiak.pl

Komentarz Karola Okrasy:



Interesująca przekąska – niecodzienna i pomysłowa. Brawo za zdrowe orzechy, które doskonale komponują się z rukolą.



Zuppa di cavolo

AUTORKA PRZEPISU: KATARZYNA WOJNAROWSKA

SKŁADNIKI:

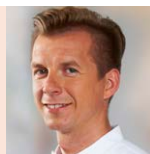
- 1 kg poszatkowanej białej kapusty,
- 3 litry bulionu,
- 4 cienkie, surowe marchewki pokrojone w plasterki,
- sok z połówki cytryny,
- ½ kg pokrojonych pomidorów lub puszka pomidorów bez skórki,
- 1 łyżka cukru,
- 80 g płatków migdałów lub orzechów nerkowca,
- sól,
- pieprz,
- świeży majeranek lub koperek do ozdobienia talerza.

SPOSÓB WYKONANIA:

Do gorącego bulionu wrzucamy pokrojoną kapustę i gotujemy 20 min. Dorzucamy pokrojone marchewki i gotujemy kolejne 15 minut. Dokładamy pokrojone pomidory i je rozgotowujemy lub puszkę pomidorów i tylko zagotowujemy. Do całości dodajemy sok z cytryny, cukier, sól i płatki migdałów. Po wylaniu na talerz ozdabiamy listkami świeżego majeranku lub dużą ilością koperku.



Komentarz Karola Okrasy:



SZYBKOWAAR PHILIPPIAK MILANO

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

Zupa pełna witamin, barw i smaków. Migdały lub orzechy nadadzą jej niepowtarzalny smak i wprowadzą ciekawą strukturę!

www.philippiak.pl



Zupa kalafiorowa z farfalle, pieczarkami i camembertem

AUTORKA PRZEPISU: MONIKA LEMKO

SKŁADNIKI:

- 200 g makaronu farfalle,
- 1 świeży kalafior,
- 200 g pieczarek średniej wielkości,
- 1 krążek sera camembert,
- 4 ząbki czosnku,
- 2 liście laurowe,
- 3 ziarna ziela angielskiego,
- 1,5 l wody,
- pieprz kolorowy świeżo zmielony,
- sól,
- 1 łyżka sosu sojowego ciemnego,
- świeża kolendra,
- gałązka świeżego rozmarynu,
- 1 łyżka masła klarowanego.

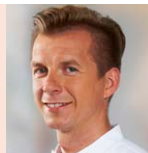
SPOSÓB WYKONANIA:

W garnku przypalamy czosnek w łupinach, wyciągamy i obieramy. Wlewamy 1,5 l wody, dodajemy ziele angielskie, liście laurowe, czosnek, rozmaryn i rozdzielony na mniejsze różyczki kalafior.

Doprawiamy solą i pieprzem. Garnek przykrywamy pokrywką i gotujemy kalafior do miękkości. Wyciągamy ziele angielskie i liście, a zupę z dodatkiem sosu sojowego miksujemy blenderem do uzyskania jednolitej konsystencji. Masło rozgrzewamy na patelni, dodajemy pieczarki pokrojone na ósemki i podsmażamy je aż całkowicie wyparuje z nich woda. Pod koniec delikatnie solimy. Pieczarki dodajemy do zupy. Makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie. Ser camembert kroimy w bardzo małą kosteczkę. Zupę podajemy bardzo gorącą, ponieważ będziemy dodawać do niej makaron i ser camembert. Doprawiamy pieprzem i dodajemy listki kolendry.

Jeśli zupa ma zbyt gęstą konsystencję, dolewamy podczas miksowania gorącej przegotowanej wody. Makaron można dodać do zupy razem z pieczarkami, ale po kolejnym jej podgrzaniu będzie rozgotowany.

Komentarz Karola Okrazy:



Niebanalna zupa z kalafiora ogromnie zyskuje dzięki aromatycznym ziołom. Dodatek sera camembert nadaje jej wyrazistości, choć i wersja z dobrym niebieskim serem jak gorgonzola, wydaje się interesująca.

NACZYNIĘ DUŻE Z POKRYWĄ

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



Spaghetti zapiekane z bakłażanami

AUTORKA PRZEPISU: LUCYNA KONIOR

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie makaronu spaghetti,
- 3 bakłażany,
- 1 puszka pomidorów w zalewie (400 g),
- 20 dkg sera owczego, np. pecorino,
- 5 dkg żółtego sera, np. ementaler,
- pęczek bazylii,
- 10 łyżek oleju,
- sól,
- pieprz.

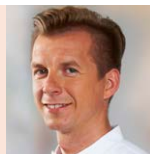
SPOSÓB WYKONANIA:

Bakłażany myjemy, oczyszczamy i kroimy w plastry, następnie oprószamy solą i odstawiamy na 30 min. Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie. Pomidory podgrzewamy na 2 łyżkach oleju i doprawiamy solą i pieprzem. Bazylię płuczemy, odsączamy, siekamy i tak przygotowaną dodajemy do pomidorów.

Następnie plastry bakłażana płuczemy z soli, odsączamy i obsmażamy z każdej strony na oleju. Ser owczy kroimy w kostkę, a żółty ścieramy na tarce. Obydwa sery dodajemy do makaronu, wlewamy do tego $\frac{1}{3}$ sosu pomidorowego i wszystko razem mieszamy. Możemy doprawić solą i pieprzem.

Lasagnerę natłuszczamy, po czym na dno wlewamy niewielką ilość sosu i układamy w nim makaron na kształt gniazdek. Na nim kładziemy bakłażany i polewamy pozostałym sosem pomidorowym. Wierzch posypujemy tartym żółtym serem i pieczemy 30 min. w temp. 200°C.

*Komentarz
Karola
Okrasy:*



LASAGNERA MAŁA

Całą potrawę wygodnie upieczesz w lasagnerze Philipiak. Łatwe w czyszczeniu i wygodne w użyciu, dzięki eleganckiemu wyglądowi i ergonomicznemu rozwiązaniu może służyć do serwowania potraw.

www.philipiak.pl

Zapach lata zamknięty w pomidorach i dojrzałych bakłażanach. Zdrowe wspomnienie wakacji. Bra-wo za wzbogacenie dania smakiem owczego sera.



Rigate z krewetkami w sosie pomidorowym

AUTORKA PRZEPISU: BEATA STEFAŃSKA

SKŁADNIKI:

- opakowanie makaronu rigate,
- 250 dag krewetek królewskich,
- 1 cebula,
- ząbki czosnku,
- 1 papryczka chilli,
- ½ kg świeżych pomidorów,
- 20-30 dag parmezanu,
- świeże zioła: bazylia, tymianek, oregano,
- oliwa z oliwek,
- sól,
- pieprz,
- natka pietruszki do dekoracji.

SPOSÓB WYKONANIA:

Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu i dobrze odcedzamy. Na rozgrzaną patelnię wrzucamy pokrojoną w drobną kostkę cebulę, przeprasowane ząbki czosnku i drobno posiekaną papryczkę chilli. To wszystko smażymy przez ok. 2 minuty, często mieszając, aby czosnek i cebula się nie przypaliły. Potem dodajemy pokrojone na ćwiartki pomidory, czekając aż zrobi się z nich piękna, jednolita masa. Następnie doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy oczyszczone krewetki i drobno pokrojone świeże zioła. Gotujemy jeszcze przez 3 minuty, cały czas mieszając. Na koniec łączymy makaron z sosem i układamy na talerzu. Posypujemy jeszcze startym na drobnych oczkach parmezanem i dekorujemy świeżymi ziołami albo natką pietruszki.

**Komentarz
Karola
Okrasy:**



Coś dla wielbicieli owoców morza i ostrzejszych smaków, tak doskonale się z nimi komponujących. Świeże zioła zdecydowanie podkreślą smak, ale i dostarczą sporo witaminy C.

PATELNIĄ CERAMICZNĄ

Patelnia ceramiczna Philipiak to ozdoba każdej kuchni. Jest równocześnie bardzo praktycznym naczyniem ułatwiającym przyrządzanie wielu potraw.

www.philipiak.pl



Pappardelle ziołowo-orzechowe

AUTORKA PRZEPISU: DARIA BYKOWSKA

SKŁADNIKI:

- opakowanie makaronu,
- ½ średniego opakowania rukoli,
- dość duży pęczek bazylii,
- 2 ząbki czosnku,
- garść orzechów włoskich,
- sól,
- pieprz cayenne,
- 100 ml oliwy z oliwek,
- ser parmezan,
- sok z połowy cytryny.

SPOSÓB WYKONANIA:

Rukolę, bazylię, czosnek i orzechy wrzucamy do blendera i miksujemy, dolewając oliwę z oliwek. Blendujemy aż zrobi się gładki gęsty sos. Doprawiamy solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Wszystko dokładnie mieszamy aż do uzyskania gęstej, gładkiej konsystencji.

Pappardelle gotujemy al dente w osolonej wodzie, następnie układamy na talerzu, polewamy pesto i posypujemy startym parmezanem.



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

Komentarz Karola Okrasy:



Coś dla smakoszy wyraźnego posmaku pikantnej rukoli i aromatu soczystej bazylii. W połączeniu z orzechową nutą stanowi niebanalną propozycję dania. Rucola świetnie odnajduje się nie tylko jako klasyczna sałatka.



Tarta z soczewicą i boczkiem

AUTOR PRZEPISU: DOMINIK WOŹNIAK

SKŁADNIKI:

CIASTO:

- 200 g mąki krupczatki,
- 100 g masła,
- 1 jajko,
- 3 łyżki wody lub mleka lub piwa,
- szczypta soli,
- rozmaryn,

FARSZ:

- puszka soczewicy,
- 20 dag boczku,
- suszone pomidory,
- serek Capri,
- kapary,
- pieczarki,
- śmietana 22 proc.,
- jajko,
- starty parmezan.

SPOSÓB WYKONANIA:

Ciasto: Wrzucamy do malaksera mąkę, masło, jajko i wodę (mleko albo piwo), szczyptę soli, rozmaryn i miksujemy do momentu aż uformuje się kula. Wkładamy ją na min. pół godziny do lodówki, po czym rozprowadzamy ciasto na formie (koniecznie metalowej, nie ceramicznej ani silikonowej) i podpiekamy przez ok. 15 min. w temperaturze 180°C. Pamiętajmy, aby je przed włożeniem do piekarnika nakłuć i przykryć folią wypełnioną np. grochem. Po ok. kwadransie należy je wyjąć, zdjąć folię i wylać na podpieczone już ciasto farsz, następnie piec jeszcze 30 minut.

Farsz: Podsmażamy pokrojony w kostkę boczek i pieczarki. Mieszmazymy z serem i soczewicą z puszki, dodajemy suszone pomidory i kapary. Zalewamy masą przygotowaną z jajka, śmietany oraz parmezanu i wylewamy na ciasto (przygotowane jak powyżej).



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

Komentarz Karola Okrasy:



Solidny obiad na bazie wytrawnego ciasta. Zapomniana soczewica, pomidory i pieczarki podnoszą wartości odżywcze, a dojrzały parmezan wzmacnia doznania smakowe. Wersja podana może być inspiracją do tworzenia innych tart.



Risotto z imbirem, cukinią, suszonymi pomidorami i borowikami

AUTOR PRZEPISU: DOMINIK WOŹNIAK

SKŁADNIKI:

- ryż arborio,
- kawałek imbiru,
- mała cukinia,
- suszone pomidory (w oleju),
- suszone borowiki,
- szalotka,
- natka kolendry,
- bulion,
- odrobina oliwy.

SPOSÓB WYKONANIA:

W rondelku zagotowujemy trochę bulionu, dodajemy grzyby i gotujemy jeszcze przez ok. 10 minut. Kroimy cebulę w kostkę, imbir w drobne plasterki, oliwę rozgrzewamy w rondlu, w którym przygotowujemy risotto. Cebulę i imbir delikatnie podsmażamy na oliwie. Bulion odcędzamy, zachowując płyn, grzyby kroimy na mniejsze kawałki. Do cebuli i imbiru dodajemy grzyby i wsypujemy cały ryż. Chwilę mieszamy, aby każde ziarenko zanurzyło się w oliwie i zrobiło się przezroczyste na krawędziach. Małymi porcjami dolewamy płyny do ryżu (ew. wino). Kiedy ryż wchłonie wodę/wino i zacznie leciutko przywierać do dna rondla, dolewamy niewielkimi porcjami bulion, wciąż mieszając. Gdy ryż będzie już miękki (bez białego środka po rozgryzieniu ziarna), dokładamy cukinię pokrojoną w kostkę i wcześniej osobno lekko podsmażoną, a następnie dodajemy pokrojone suszone pomidory i natkę kolendry.

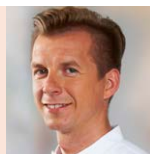


NACZYNIENIE SMART

Najmniejsze naczynie Philippiak Milano idealnie sprawdza się podczas przyrządzania niewielkich potraw. Jest łatwe w czyszczeniu i wygodne w użyciu.

www.philippiak.pl

Komentarz Karola Okrasy:



Mieszanek wschodnich smaków z rodzimym aromatem grzybów. To powrót do staropolskich dobrych tradycji kuchni pachnącej korzeniami. Oryginalnie, smacznie i zdrowo.



Rolada z pesto i suszonymi pomidorami

AUTORKA PRZEPISU: JOANNA TOKARZ

SKŁADNIKI:

- 1 kg chudej szynki wieprzowej,
- 40 dkg szynki mielonej,
- 100 g pesto z bazylią,
- 100 g suszonych pomidorów,
- sól,
- pieprz.

MARYNATA:

- 1/4 szklanki oliwy z oliwek,
- po łyżeczce suszonych ziół: bazylia, tymianek, oregano, zioła prowansalskie,
- kolorowy pieprz (na wierzch).

SPOSÓB WYKONANIA:

Szynkę myjemy i przekrawamy wzdłuż (nie do końca), tak aby powstał jeden większy płat. Rozbijamy go na grubość ok 1 cm. Solimy i pieprzymy z każdej strony. Z jednej smarujemy cienko zielonym pesto. Mięso mielone łączymy z pozostałym pesto i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Mięso rozsmarowujemy na płacie szynki i układamy pokrojone w paseczki suszone pomidory. Zwijamy w roladę i związujemy nicią spożywczą. Marynujemy w oliwie i przyprawach przez całą noc, następnie pieczemy w temp. 180°C przez 120 minut.



NOŻE STALOWE KUTE

Doskonale wyprofilowane i bardzo ostre noże. To jeden z niezbędnych elementów kuchni. Z naszym zestawem wszystkie prace pójdą szybko i sprawnie.

www.philipiak.pl

Komentarz Karola Okrasy:



Niestandardowy pomysł na powszechną wieprzowinę.

Pesto i suszone pomidory wzbogacają danie odżywczo i czynią je ciekawszym wizualnie. Doskonały pomysł na nudny schab!



Roladki drobiowe ze szparagami i sosem musztardowo-miodowym

AUTORKA PRZEPISU: MAŁGORZATA LUTY

SKŁADNIKI:

- 12-16 sztuk zielonych szparagów,
- 1 podwójna pierś z kurczaka,
- 4-8 plastrów szynki parmeńskiej,
- 4 krótkie gałązki rozmarynu,
- oliwa,

SOS:

- 1 czubata łyżka musztardy francuskiej,
- 1 łyżka prawdziwego miodu,
- 6 łyżek śmietanki 30 proc.
- sól,
- pieprz.

SPOSÓB WYKONANIA:

Piekarnik nagrzewamy do 200°C. Musztardę mieszamy z miodem. Odkładamy 1 łyżeczkę do posmarowania mięsa. Do reszty dodajemy słodką śmietankę, doprawiamy solą i pieprzem. Odstawiamy sos na kilka minut. Szparagi płuczemy, odcinamy „drewniane” części. Piersi z kurczaka kroimy w poprzek, aby powstały 4 sztuki. Każdą rozbijamy tłuczkiem na grubość 1 cm. Doprawiamy solą, pieprzem oraz połową odłożonej wcześniej mieszanki miodu i musztardy. Układamy po 3-4 szparagi tak, aby ich główki wystawały z roladek i zawijamy. Następnie na każdej kładziemy po gałązce rozmarynu. Całość zawijamy w 1 lub 2 plasterki szynki parmeńskiej. Wystające części szparagów smarujemy oliwą i zawijamy folią aluminiową. Resztę miodowo-musztardowej mieszanki wykładamy na wierzch roladek. Układamy je w naczyniu żaroodpornym i zapiekamy około 30 minut pod przykryciem. 5 minut przed końcem polewamy roladki sosem.



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:



Wykwintnie i wiosennie. Delikatne mięso dobrze komponuje się ze smakiem szparagów i zapachem rozmarynu. Aromatyczny miodowy sos dobrze dopełnia całość.



Philipsiakh

Cannelloni z bakłażanem i mięsem

AUTORKA PRZEPISU: MAŁGORZATA LUTY

SKŁADNIKI:

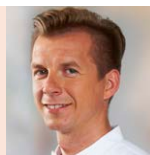
- 2 opakowania makaronu cannelloni,
- 1 bakłażan,
- 1 cebula,
- 1 czerwona papryka,
- 500 g mielonego mięsa,
- 2 puszki pomidorów krojonych,
- natka pietruszki,
- bazylia,
- sok z 1 cytryny,
- sól,
- pieprz,
- papryka ostra i słodka w proszku,
- garść pestek z dyni,
- olej bądź oliwa z oliwek,
- kilka plastrów wędzonego żółtego sera.

SPOSÓB WYKONANIA:

Zaczynamy od pokrojenia bakłażana w kostkę. Zalewamy go wodą z solą, aby uniknąć posmaku goryczki. Zostawiamy na kilkanaście minut. Mięso podsmażamy na oleju lub smalcu. Dodajemy pokrojoną cebulę, paprykę oraz dokładnie opłukanego bakłażana. Całość mieszamy i łączymy z pomidorami. Doprawiamy solą, pieprzem i paprykami w proszku. Dusimy do momentu, aż warzywa będą miękkie. Pestki dyni prażymy na suchej patelni i dodajemy do całości. Na koniec doprawiamy sokiem z cytryny oraz posiekaną bazylią i natką pietruszki. W gęsiarce lub innym wysokim naczyniu żaroodpornym ustawiamy pionowo makaron. Napełniamy go sosem, który powinien być dość rzadki.



**Komentarz
Karola
Okrasy:**



GĘSIARKA

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

Danie, które cieszy nie tylko podniebienie. Miłe dla oka, o przyjemnym aromacie bazylii. Pieczony na brązowo bakłażan zawsze smakuje lepiej – warto stosować.



Medaliony z polędwiczki na placuszkach z kaszy jaglanej

AUTORKA PRZEPISU: MARIOLA GRZĘDA

SKŁADNIKI:

Polędwiczki:

- 1 polędwiczka wieprzowa QAFP,
- świeży tymianek,
- sól,
- pieprz.

Placuszki:

- 100 g kaszy jaglanej,
- 1 jajko,
- 2 łyżki otręb owsianych,
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki,
- sól,
- pieprz biały,
- gałka muskatołowa.

Warzywa na parze:

- seler,
- cebula czerwona,

- marchewka,
- cebula biała,
- figa miechunka,
- szczypiorek,
- natka pietruszki,
- kiełki rzodkiewki.

Sos śliwkowy:

- 3 łyżki domowej konfitury śliwkowej,
- śliwki suszone,
- 50 ml herbaty zielonej w płynie,
- 50 ml wywaru z gotowanej polędwiczki,
- cynamon,
- kardamon,
- sól i pieprz,
- sok z limonki,
- świeży imbir,
- otarta skórka z limonki.

SPOSÓB WYKONANIA:

Medaliony z polędwiczki: Polędwiczkę wieprzową QAFP oczyszczamy z błon i tłuszczu, następnie myjemy i osuszamy. Posypujemy świeżo mielonym pieprzem i świeżym tymiankiem. Układamy na folii spożywczej zawijamy szczelnie w rulon. Czynność powtarzamy dwa razy. Warzywa oieramy, myjemy i kroimy na mniejsze kawałki. Posypujemy solą i ulubionymi ziołami. Na sitku garnka do gotowania na parze układamy polędwiczkę i warzywa, następnie gotujemy do miękkości.

Placuszki jaglane: Kaszę jaglaną gotujemy al dente. Do miski wkładamy kaszę, otręby, natkę, jajko i przyprawy. Robotem wyrabiamy na jednolitą masę. Na suchą patelnię kładziemy arkusz papieru do pieczenia, na którym smażymy placuszki po kilka minut z każdej strony.

Sos śliwkowy: Do garnka wlewamy wywar z polędwiczki, zieloną herbatę, do tego dodajemy powidła śliwkowe, pokrojone na kawałki suszone śliwki, świeży imbir, skórkę i sok z limonki. Gotujemy do redukcji, doprawiamy do smaku cynamonem, kardamonem, solą i pieprzem. Na talerzu układamy placuszki, na nich pokrojoną polędwiczkę wieprzową, warzywa polewamy sosem śliwkowym.

**Komentarz
Karola
Okrazy:**

Pracochłonne, ale bardzo wartościowe danie. Warto zaryzykować dla smaku polędwiczek z sosem śliwkowym. Kasza jaglana wprost idealna do tej kompozycji. Jedźmy kaszę, bo są zdrowe!





Wytrawny makaron z polędwiczkami

AUTORKA PRZEPISU: MONIKA LEMKO

SKŁADNIKI:

- 250 g makaronu,
- 1 polędwiczka wieprzowa,
- 1 cebula szalotka,
- ½ papryczki chili,
- sok z połowy limonki,
- ½ łyżeczki białego pieprzu,
- 2 duże ząbki czosnki,
- olej rzepakowy,
- puszka pomidorów w kostce,
- 2 łyżki pasty pomidorowej,
- 3 łyżki sosu salsa,
- 50 ml czerwonego wytrawnego wina,
- ½ łyżeczki cukru,
- sól,
- pieprz czarny świeżo mielony,
- listki świeżej bazylii,
- 1 łyżka sosu sojowego jasnego,
- 60 g startego żółtego sera.

SPOSÓB WYKONANIA:

Marynata: 70 ml oleju mieszamy z solą, białym pieprzem, sokiem z limonki i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Polędwiczkę myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem, kroimy na bardzo cienkie plasterki i mieszamy w marynacie. Odstawiamy do lodówki na ok. godzinę. Mięso smażymy na patelni (podczas smażenia mięso puści sok, który należy odlać, mięso ma się podsmażyć, a nie dusić). Gdy polędwiczki będą miękkie, dodajemy szalotkę pokrojoną w kostkę i całość podsmażamy. Na drugą dużą patelnię (jeśli nie macie drugiej patelni, to można wysmażone polędwiczki przełożyć do miseczki i na tej samej patelni przygotowywać sos) przelewamy całą zawartość pomidorów z puszki i je dusimy. Do pomidorów dodajemy: pastę pomidorową, sałse, cukier, sos sojowy i wino. Całość zagotowujemy, miksujemy blenderem do uzyskania jednolitej konsystencji, następnie doprawiamy solą i pieprzem. Jeśli sos jest za gęsty, można dolać niewielką ilość przegotowanej wody. Do sosu dodajemy wysmażone polędwiczki. Makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie, odcedzamy i mieszamy z przygotowanym sosem. Makaron w sosie z polędwiczkami przekładamy na talerz, posypujemy startym serem i dodajemy listki świeżej bazylii.

**Komentarz
Karola
Okrazy:**

Propozycja solidnego dania dla lubiących mięso. Smak podkreślony aromatem bazylii, czerwonego wina i pieprzu.





Zapiekanka makaronowa z rybą i brokułami

AUTORKA PRZEPISU: PAULA KOROBEJKO

SKŁADNIKI:

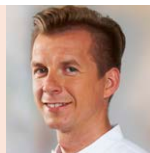
- 60 dag filetów z ryby (sola, łosoś lub wg uznania),
- sól,
- biały pieprz,
- pęczek brokułów,
- cebula,
- łyżka masła,
- 2 łyżki mąki,
- ½ łyżeczki curry,
- półtorej szklanki mleka,
- 2 łyżki majonezu,
- sok z połowy cytryny,
- ok. 30 dag żółtego sera,
- ½ opakowania makaronu pene.

SPOSÓB WYKONANIA:

Filety płuczemy, oprószamy solą i pieprzem, odstawiamy na 10 minut, a następnie kroimy w małe kawałki. Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu. Brokuły dzielimy na różyczki, blanszujemy w osolonej wodzie i odciekamy. Cebulę obieramy, kroimy w talarki i podsmażamy na maśle. Dodajmy mąkę, curry i mieszając smażymy jeszcze ok. 5 minut. Wlewamy mleko, zmniejszamy ogień i często mieszając, dusimy jeszcze chwilę. Następnie dodajemy majonez, sok z cytryny, brokuły, przyprawiamy solą i pieprzem, mieszamy i zdejmujemy z ognia. Do gorącego sosu wkładamy kawałki ryby i delikatnie mieszamy. Do natłuszczonej formy wkładamy makaron, na to sos z rybą i brokułami, a na wierzch posypujemy żółtym serem i oregano. Pieczemy przez 25 minut w 200°C.



**Komentarz
Karola
Okrasy:**



LASAGNERA DUŻA

To 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

Ciekawy pomysł na przemycenie ryby do naszego menu. Z pewnością zachwyci najmłodszych. Takie potrawy najbardziej lubię gdy mamy przyjęcie. Szybko i treściwie!



Kaczka na pęczotto z sosem truskawkowym

AUTOR PRZEPISU: SZYMON BERŁOWSKI

SKŁADNIKI:

- 2 piersi kaczki, każda po ok. 300 g,
- kilka plasterów grillowanego ananasa.

Marynata:

- skórka starta z 1 pomarańczy (tylko zewnętrzna część skórki),
- sok wyciśnięty z ½ pomarańczy,
- posiekany mały ząbek czosnku,
- 1 mała posiekana cebulka szalotka,
- 1 płaska łyżeczka tartego imbiru,
- ½ szklanki (125 ml) czerwonego wina.

Pęczotto:

- 1 szklanka pęczaku,

- ok. 2 szklanki mleka,
- sól,
- pieprz,
- łyżka jogurtu naturalnego,
- łyżka masła.

Sos truskawkowy:

- 1 łyżka octu balsamicznego,
- 2 łyżki dżemu truskawkowego wysokosłodzonego,
- sól,
- świeżo zmielony czarny pieprz,
- cukier,
- 3-4 duże i dojrzałe truskawki.

SPOSÓB WYKONANIA:

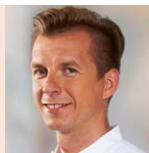
Pierś kaczki płuczemy i osuszamy papierowym ręcznikiem. Skórkę nacinamy na ukos, w rąby. Nacieramy skórą z pomarańczy, następnie czosnkiem, szalotką i imbirem. Wkładamy do naczynia z sokiem z pomarańczy i czerwonym winem, po czym odstawiamy na minimum godzinę w chłodne miejsce.

Filety z kaczki dokładnie odsączamy i odciskamy z marynaty. Marynatę przelewamy do rondelka, dodajemy ocet balsamiczny i gotujemy na małym ogniu przez około 10 minut lub do czasu aż jej objętość zmniejszy się o połowę. Dodajemy dżem truskawkowy, doprawiamy solą oraz świeżo zmielonym pieprzem. Wszystko zagotowujemy i przecedzamy przez sitko, wyrzucając kawałki cebulki i czosnku. Marynatę przelewamy z powrotem do rondelka i gotujemy do czasu aż sos będzie gęsty. Na koniec odstawiamy z ognia i miksujemy ze świeżymi truskawkami. Jeszcze raz przecieramy przez sitko, ewentualnie doprawiamy odrobiną cukru.

Piersi kaczki układamy skórą do dołu na ruszcie bardzo dobrze rozgrzanego grilla i grillujemy przez około 5 minut, aż skórka będzie zrumieniona, a nadmiar tłuszczu wytopiony. Następnie przewracamy piersi na drugą stronę i grillujemy przez kolejne 5 minut. Zmniejszamy moc grilla i grillujemy kaczkę jeszcze przez około 10 minut z każdej strony (7 minut pod przykryciem - jeśli mamy pokrywę do grilla). Piersi kaczki odkładamy na talerz i po 3 minutach kroimy na plaster. Układamy je na grillowanym ananasie, polewamy ciepłym sosem truskawkowym i dekorujemy świeżymi truskawkami. Podajemy z ugotowanym pęczakiem zaciągniętym jogurtem i masłem.

Komentarz Karola Okrasy:

Wyszukana równowaga w tym daniu wynika z połączenia delikatnego mięsa ze słodkawym sosem truskawkowym. Wykwintna propozycja nie tylko na uroczysty obiad.





Tagliatele z krewetkami i warzywami w sosie orzechowym

AUTORKA PRZEPISU: IWONA CHMIEL

SKŁADNIKI:

- 300 g makaronu,
- 250 g mrożonych krewetek koktajlowych,
- ½ pęczka cebulki dymki,
- 1 duża marchew,
- 1 średnia cukinia,
- 2 łyżki posiekanej kolendry,
- 1 łyżka posiekanej świeżej kolendry,
- sól,
- pieprz.

Sos orzechowy:

- ¼ szklanki masła orzechowego,
- ¼ szklanki wywaru warzywnego,
- 2 łyżki sosu sojowego,
- 1 łyżeczka oleju kokosowego,
- 2 ząbki czosnku (starte na tarce o drobnych oczkach),
- 1 łyżka miodu.

Marynata do krewetek:

- 2 łyżki oliwy z oliwek,
- sok z połowy cytryny,
- 2 ząbki czosnku,

SPOSÓB WYKONANIA:

Składniki marynaty: oliwę, sok z cytryny, kolendrę oraz starte na tarce ząbki czosnku dokładnie mieszamy. Krewetki rozmrażamy, posypujemy solą i pieprzem, zalewamy marynatą i odstawiamy na około 20 minut w chłodne miejsce. Następnie je odsączamy i smażymy na rozgrzanej oliwie przez kilka minut z każdej strony. Wszystkie składniki sosu dokładnie miksujemy. Marchew i cukinię kroimy w cienkie słupki, a dymkę siekamy. Na patelni rozgrzewamy odrobinę oleju, wrzucamy marchew i cukinię. Smażymy około 2-3 minut. Następnie dodajemy dymkę, doprawiamy solą i pieprzem. Całość smażymy jeszcze około minuty. Sos orzechowy wlewamy do podsmażonych warzyw i chwilę podgrzewamy. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, mieszamy z sosem i posypujemy świeżą kolendrą.



WOK

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

www.philipiak.pl

Komentarz Karola Okrasy:



Odważne połączenie lubiących towarzystwo czosnku krewetek z ciepłą nutą orzechową.



Sałatka z gruszką i fetą

AUTORKA PRZEPISU: KASIA SYCIK

SKŁADNIKI:

- 1 niewielkie opakowanie mieszanki sałat,
- 1 opakowanie sera feta,
- 2 gruszki,
- garść zielonych oliwek,
- 80 g szynki parmeńskiej,
- kilka pomidorków koktajlowych,
- sos vinegret.

SPOSÓB WYKONANIA:

Sałaty płuczemy, osuszamy i układamy na talerz. Ser kroimy w kostkę. Gruszki obieramy i kroimy w ósemki. Oliwki odsączamy z zalewy, a szynkę rwiemy na mniejsze kawałki. Na sałatę układamy kolejno: ser, gruszkę, oliwki, przekrojone na pół pomidorki koktajlowe i szynkę parmeńską. Wszystko skrapiamy vinegretem i podajemy.

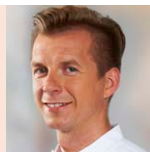


WIEŻA PHILIPPIAK MILANO

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

www.philippiak.pl

Komentarz Karola Okrasy:



Lekko, słono, słodko i niebanalnie. Szybka, wartościowa przekąska. Pamiętajcie, że dojrzała gruszka doskonale komponuje się z dojrzałą szynką. Może warto właśnie w tym przypadku spróbować takiego połączenia.



Kukurydziane biscotti z migdałami

AUTORKA PRZEPISU: IWONA CHMIEL

SKŁADNIKI:

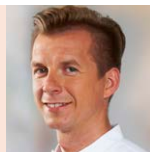
- 1 szklanka mąki pszennej,
- 3/4 szklanki mąki kukurydzianej,
- 1 szklanka kaszy kukurydzianej,
- 3/4 szklanki cukru,
- 3 jajka,
- 1/4 szklanki oleju,
- 1 szklanka grubo posiekanych migdałów,
- 1 łyżeczka sody,
- szczypta soli.

SPOSÓB WYKONANIA:

Mąkę pszenną, kukurydzianą oraz sodę przesiewamy przez sito do naczynia. Do mąki dodajemy kaszę kukurydzianą, cukier i sól. W drugim naczyniu mieszamy jajka z olejem, po czym wlewamy do suchych składników i razem mieszamy. Na koniec dodajemy jeszcze migdały. Ciasto dzielimy na dwie części. Z każdej formujemy wałek o długości około 30 centymetrów i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 175°C przez około 25 minut, wyjmujemy i studzimy. Następnie kroimy je na kromeczki wielkości 1 cm. Układamy płasko na blaszce i podpiekamy przez 30 minut w temperaturze 135°C. W połowie pieczenia odwracamy. Biscotti można długo przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku.



**Komentarz
Karola
Okrasy:**



PORCELANA ELEGI

Wszystkie elementy serwisu Elegi mają delikatnie tłoczone brzegi i srebrną obwódkę. Harmonijne połączenie bieli, prostych kształtów i subtelnego wzoru jest dyskretnym zaproszeniem na ucztę zmysłów.

www.philipiak.pl

Interesująca propozycja przekąski dla tych, którzy mają dużo czasu w kuchni każdego dnia i dla tych, którzy wchodzi do niej raz w tygodniu. Coś miłego do pochrupania na cały tydzień!



Tort kawowy z mascarpone

AUTORKA PRZEPISU: JOANNA TOKARZ

SKŁADNIKI:

BISZKOPT:

- 5 jajek,
- 5 łyżek mąki krupczatki,
- 5 łyżek mąki ziemniaczanej,
- 1 szklanka cukru kryształu,
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 łyżka kakao,
- 1/4 szklanki mocnego naparu parzonej kawy.

MASA:

- 500 ml śmietanki 30 proc.,
- 2 serki mascarpone (250 ml każdy),
- 3 łyżki cukru pudru,
- 0,4 l drylowanych wiśni,
- ok. 15 dkg ciasteczek w mlecznej czekoladzie,
- tabliczka czekolady do dekoracji.

SPOSÓB WYKONANIA:

Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy ze szczyptą soli. Dodajemy cukier, żółtka i kawę, po czym dalej ubijamy. Do całości przesiewamy obydwie mąki, proszek oraz kakao. Delikatnie mieszamy drewnianą łyżką. Przelewamy do posmarowanej margaryną i wysypanej bułką tartą tortownicy.

Wkładamy na ok. 45 minut do piekarnika nagrzanego do temp. 180-190°C. Grzejemy najpierw 25 min. grzałką górną i dolną, później tylko grzałką dolną. Po upieczeniu biszkopt przewracamy do góry dnem, studzimy i przekrawamy na 3 części.

Śmietanę ubijamy na sztywno, dodajemy cukier puder, mieszamy. Na końcu dodajemy serki mascarpone i chwilę mieszamy. 1/3 masy przekładamy do osobnej miseczki, do reszty dodajemy odsączone wiśnie. Mieszamy i przekładamy tort 2 razy. Wierzch i boki smarujemy czystą masą. Gotowy tort ozdabiamy ciasteczkami w czekoladzie i startą czekoladą.



NACZYNIE ŚREDNIE

Składniki masy możesz ubić w naczyniu ze stali szlachetnej. Satynowane wewnątrz jest odporne na zarysowania i łatwe do umycia.

www.philipiak.pl

**Komentarz
Karola
Okrasy:**



Coś dla smakoszy słodkości.
Kawowo i z mascarpone – czy może być bardziej po włosku?



Tarta miętowo-czekoladowa

AUTORKA PRZEPISU: KASIA SYCIK

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego,
- 100 g gorzkiej czekolady,
- 180 g landrynek miętowych lub mocno miętowych,
- 2 szklanki wody,
- 1 opakowanie żelatyny na 1 litr wody,
- ½ litra śmietanki 30 proc.

SPOSÓB WYKONANIA:

Landrynki przekładamy do garnka, zalewamy wodą i podgrzewamy cały czas mieszając do momentu aż się rozpuszczą. Doprowadzamy do wrzenia, zdejmujemy z ognia, wsypujemy żelatynę, dobrze mieszamy i odstawiamy do lekkiego ściągnięcia. Ciasto francuskie rozkładamy równo w formie do tarty. Pamiętajmy, aby odciąć wystające kawałki. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy 15 minut w 180°C i studzimy.

Śmietankę ubijamy i dodajemy do niej lekko ściągniętą galaretkę landrynkową. Wszystko dokładnie mieszamy (mogą powstać niewielkie kryształki galaretki). Na wierzch ścieramy czekoladę i wstawiamy do lodówki na minimum 2 godziny.



NACZYNIE MAŁE

W małym naczyniu można przygotować galaretkę do tarty, doskonale nada się również do ubijania śmietanki.

www.philipiak.pl

Komentarz Karola Okrasy:



Ciekawy przykład szybkiego deseru. Słodko, zielono i odświeżająco. Pamiętajcie, że czekoladę warto łączyć z chilli, zielonym pieprzem i jak się okazuje – z pikantną pieprzową miętą.

Philipiak

MILANO
1967

www.philipiakmilano.pl