

100

współczesne i smaczne
PRZEPISY



100

współczesne i smaczne
PRZEPISY

Ten podręcznik opracowano dla Ciebie ponieważ...	P 7
Jak najlepiej korzystać z piekarnika	P 8
Rady szefa kuchni zapewniają sukces w gotowaniu	P 10
Pomysły i rady dotyczące prezentowania potraw	P 12

PRZEPISY

PROSTE, PRZEPISY NA SMACZNE DANIA

PRZYSTAWKI

Aromatyczne ciasteczka migdałowe z pomidorami w miodzie	P 15
Pieczone ziemniaki solone solą morską z serem camembert i orzechami	P 16
Ciasteczka ze słodką cebulą, serem kremowym i śledziami	P 17
Tradycyjny placek lotaryński	P 18
Duszone marchewki z kminkiem	P 19
Konfitura z pora z dodatkiem limonek i cilantro	P 20
Roladki z oberżyną i szynką oraz z serem Gorgonzola	P 21
Jajka faszerowane grzybami	P 22
Grzanki z warzywami	P 23
Ciasto z grzybami	P 24
Placek z owocami morza z konfiturą z cytryny	P 25
Ciasteczka oliwkowe ze świeżymi sardelami	P 26
Tarta z cukinii z kozim serem	P 27
Konfitura z pomidorów z tymiankiem i grilowanymi sardynkami	P 28
Wegetariańskie nadziewane papryczki	P 29

Dania główne: z drobiu

Cały kurczak pieczony z estragonem	P 30
Zapiekanka z kaczką ze słodkimi ziemniakami	P 31
Kaczka na szybko w pomarańczach	P 32
Indyk Tandoori	P 33
Piersi kurczaka z boczkiem i serem cheddar	P 34
Terrine z kaczką i z pieprzem	P 35

Dania główne: z mięsa

Pieczeń wołowa z goździkami	P 36
Pieczona łopatka barania z miętą	P 37
Pieczona wieprzowina z musztardą, piklami i młodymi warzywami	P 38
Szaszłyki z rozmarynem	P 39
Smażona szynka z kością duszona z miodem i z ananasem	P 40
Pizza z szynką parmeńską	P 41
Medaliony wieprzowe zapiekane z serem Stilton	P 42
Ciasto ze szpinakiem, wędzonym boczkiem i serem	P 43
Żeberko solone solą morską z grzybami	P 44
Żeberka cielęce z trawą cytrynową	P 45

Dania główne: z ryb

Filety z pstrągą w migdałach	P 46
Basy śródziemnomorskie z liśćmi bobkowymi	P 47
Scampi z duszonym koprem	P 48
"Papiloty" z łososia i z cytryny	P 49
Pieczone ziemniaki z wędzonym łososiem i ziołami	P 50

Pieczona ryba w słonym cieście	P 51
Legumina rybna ze szpinakiem	P 52
Muszele z zapiekanką	P 53
Dania główne: wegetariańskie	
Lasagne wegetariańska	P 54
Warzywa po prowansalsku	P 55
Ryż z potrawką Madras	P 56
Zapiekanka z oserżyny i cukinii z parmezanem	P 57
Zapiekanka z ziemniaków	P 58
Zapiekanka z ziemniaków z porami i smardzami	P 59
Desery	
Kleisty pudding toffi	P 60
Cytrynowe bezy	P 61
“Papiloty” z owoców i wina Marsala	P 62
Tapioka z mleczkiem kokosowym	P 63
Krem karmelowy	P 64
Ciasto czekoladowe z solą Maldon	P 65
Pieczone jabłka z cynamonem i białym winem	P 66
Placek z serem Ricotta i czekoladą	P 67
Suflety z wanilią	P 68
Clafoutis z morelami i cynamonem	P 69
Grzanki bananowe z nasionami sezamu	P 70
Strucla z konfiturą	P 71
Ptysie Profiterole	P 72
Ciastka Kugelhops	P 73
Kruche ciasto z migdałami	P 74
PRZEPISY NA TALERZE ROZMAITOŚCI	
Dania główne	
Filety z małży z czarnymi oliwkami i duszonymi oserżynami	P 77
Steki z łososia z rozmarynem i duszoną cykorią w sosie pomarańczowym	P 78
Mostek barani w cieście ziołowym i bukiecie warzyw lata	P 79
Roladki cielęce z szalwią i ryżem cardamompilau	P 80
Duszony udziec cielęcy z parzoną kapustą i olejem z włoskich orzechów	P 81
Pierś kaczki w miodzie i puree z dyni	P 82
Grilowany w całości leszcz morski z koprem i anyżem gwiazdkowym	P 83
Desery	
Placki z kremem migdałowym i figami oraz malinami	P 84
Kruszonka ananasowo - waniliowa	P 85
Gruszki z karmelem w kruchym cieście	P 86
PRZEPISY NA DANIA SZYBKIE	
Przystawki	
Ciasteczka z wątróbek drobiowych	P 89
Suflet z łososia z koprem	P 90
Małe babeczki z sera cheddar	P 91
Ciasto francuskie z pomidorami, mozzarellą i papryczką	P 92

Kebab z kurczaka z kolendrą	P 93
Grzanki z leszcza morskiego z grzybami	P 94
Ziemniaki z farszem z dorsza	P 95
Dania główne	
Pizza z grillowanymi warzywami	P 96
Kurczak w sosie pikantnym	P 97
Grilowane kielbaski z musztardą i kapustą	P 98
Rondel z królikiem w porach	P 99
Kaczka pieczona z gruszkami	P100
Cielęcina pieczona z szynką parmeńską i mozzarellą	P101
Zapiekanka makaronowa z borowikami	P102
Mostek barani z oliwkami i cytryną	P103
Kebab barani z curry	P104
Zapiekanka Shepherd'a w pomidorach	P105
Eskalopki z kurczaka z kielbasą coppa i oierzynami	P106
Steki z dorsza w miodzie i sosie Worcestershire	P107
"Papiloty" z łososia z rukolą w pomarańczowym sosie vinaigrette	P108
Wątróbka cielęca z bekonem pancetta	P109
Cukinia nadziewana homarem i bazylią	P110
Desery	
Tarta z jabłek z cynamonem	P111
Ciasteczka gruszkowe	P112
Zapiekanka malinowa z rozmarynem	P113
Polewa czekoladowa z pomarańczami	P114
Ciasteczka migdałowe z malinami	P115
Chrupiące ciasteczka z kiwi	P116
Madlenki miodowe	P117
Pudding z renklod	P118
Indeks przepisów według krajów	P119
Indeks przepisów według głównych składników	P122
Notatki osobiste	S130

Ten podręcznik opracowano dla ciebie ponieważ...

- ... Masz nowy piekarnik.
- ... Lubisz dobre jedzenie, ale twój styl życia nie pozwala ci na spędzanie w kuchni wielu godzin na przygotowywaniu posiłków.
- ... Chciałbyś gotować, ale nie jesteś profesjonalistą.
- ... Chciałbyś jadać smaczne potrawy z rodziną i przyjaciółmi.
- ... Doceniasz klasyczne przepisy i dania współczesne.
- ... Chciałbyś odkrywać przepisy z różnych krajów, które sprawiają, że poczujesz się jakbyś był za granicą bez opuszczania własnej jadalni.
- ... Interesuje cię szybkie i dobre gotowanie.
- ... Chciałbyś kosztować potrawy smaczne, oryginalne i łatwe w przyrządzeniu.
- ... Chciałbyś zaprosić przyjaciół i na przykład przygotować ciasto z grzybami, kaczkę na szybko w pomarańczach i ciasto czekoladowe z solą Maldon, bez spędzenia godzin w kuchni.
- ... Będziesz mógł eksperymentować, zmieniając podane przepisy.
- ... Odnajdziesz i wypróbujesz różne funkcje piekarnika i nauczysz się jak najlepiej go obsługiwać.
- ... Skorzystasz z porad profesjonalnych szefów kuchni, którzy nauczą cię własnych technik i podzielą się pomysłami fantastycznego dekorowania potraw.

Jak najlepiej korzystać z piekarnika

Dzięki wydajnym i zróżnicowanym trybom gotowania, nowy piekarnik umożliwia idealne przygotowanie potraw. W zależności od wybranego trybu, potrawy mogą być wilgotne, chrupiące lub usmażone...

Piekarnik jest podzielony na dwa równie efektywne, niezależne piekarniki. Ta wyjątkowa cecha pozwala używać do przygotowania mniejszych dań mniejszej części piekarnika przy wykorzystaniu odpowiedniego trybu i temperatury gotowania. Pozwala również jednocześnie przygotowywać dwa dania (przystawka i danie główne lub danie główne i deser). Dzięki temu posiłki są przygotowywane w rekordowym czasie! Pomaga to zaoszczędzić czas jak również zmniejszyć zużycie energii dzięki ogrzewaniu tylko części piekarnika przy przygotowywaniu jednego dania.

Poniżej znajdują się zalecenia pomagające w korzystaniu z większości różnych trybów gotowania.

Dla każdego trybu gotowania

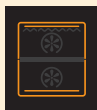
Należy zawsze **sprawdzać wygląd potraw** przygotowywanych w piekarniku. Casy podane w różnych przepisach mogą się różnić, w zależności od rozmiaru i jakości składników.

Należy używać **licznik czasu**, pomocny w zapobieganiu spaleniu potraw.

Przepisy książki kucharskiej zostały opracowane przy **pokojoyej temperaturze składników**, należy pamiętać, aby własne produkty wyjąć z lodówki przed rozpoczęciem gotowania. Prościej i szybciej można podgrzać składniki od temperatury 20°C do 200°C, niż od temperatury 3°C do 200°C.

Należy unikać zbyt częstego otwierania piekarnika podczas jego działania, zwalnia to proces gotowania. Śledzenie procesu gotowania bez potrzeby otwierania drzwiczek umożliwia światło halogenowe.





Gotowanie w trybie konwencjonalnym (Podgrzewanie z góry/z dołu)

Tryb ten należy wybrać do dań, które wymagają uzyskania złoto-brązowej skórki i dobrego upieczenia dolnej części. Na przykład, podczas pieczenia placka w trybie konwencjonalnym, ciasto placka będzie kruche z lekko skarmelizowaną częścią górną.

Podczas gotowania w trybie Conventional Mode (Tryb konwencjonalny) należy wybrać półkę poziomu 2 lub 3, w zależności od rozmiaru dania, aby było ono położone w centralnej części piekarnika.



Gotowanie w trybie konwekcji

Konwekcja to tryb najlepiej nadający się do dań, które wymagają jednolitego gotowania. Ponieważ temperatura w piekarniku jest taka sama w każdym jego miejscu, pieczenie można prowadzić na dowolnej półce piekarnika. Można także równolegle piec kilka warstw ciasta (bezy, ciasta choux, ciasteczka lub inne dania, które można przygotować w dużej ilości), co pozwala na dużą oszczędność czasu.



Gotowanie w trybie Podgrzewanie z góry + Konwekcja

W tym trybie gotowania, dania będą równo ugotowane i na wierzchu przypieczone. Jest to idealny sposób przytatkach daniach jak zapiekanki lub pieczenie.



Gotowanie w trybie Podgrzewanie z góry + Konwekcja

W tym trybie, można przygotowywać dania, które wymagają dobrego upieczenia w dolnej części, przy utrzymaniu wilgotnej górnej części, bez złoto-brązowej skórki. Jest to idealny tryb do pieczenia placków, kremu karmelowego, pasztetów i babek. Jest to także tryb wybierany podczas gotowania przez zanurzenie naczynia w drugim.

W zależności od tego jak bardzo ma być upieczony spód dania należy wybrać półkę poziomu 1 lub 2.



Gotowanie w trybie dużego lub małego grilla (grilowanie całej powierzchni lub środkowej części powierzchni)

Ten tryb grilowania umożliwia grilowanie żywności takiej jak kiełbasy, piersi kurczaka, boczek...Można go także wykorzystać do dokończania gotowania niektórych rodzajów potraw. Na przykład, pozwala na uzyskanie bardziej kruchych ciast i złoto-brązowego koloru dań (crème brûlée, zapiekanka z ziemniaków...). Duży lub mały grill należy wybrać w zależności od rozmiaru potrawy.

Potrawę należy umieścić na półce poziomu 4 lub 5, w zależności od grubości składników, które będą pieczone.

Należy zapamiętać:

Regularne czyszczenie piekarnika (raz na tydzień przy codziennym używaniu), ułatwia jego utrzymanie. Można to zrobić przy użyciu funkcji czyszczenia parowego piekarnika.

Rady szefa kuchni zapewniające sukces w gotowaniu

Cięcie składników

Bardzo ważne jest używanie **bardzo ostrego noża**.

Należy uchwycić go mocno za rączkę i **wykonać cięcie bez naciskania składników**, poprzez przesunięcie ostrza noża. W ten sposób cięcie będzie czyste, bez poszarpanych brzegów.

Uwagi dotyczące **mięsa, ryb i warzyw**:

«**Krojenie w plasterki**» oznacza pocięcie na paski

«**Krojenie w kostkę**» oznacza pocięcie na kostkę

Uwagi dotyczące **ziół**:

W zależności od przepisu, wymagane jest **cięcie grube lub drobne**.



Jak przygotować najlepsze przyprawy

Drobna sól stosowana do gotowania - to **najczęściej używana sól**, która może zastąpić inną sól sugerowaną w przepisach.

Gruba sól stosowana do rozpuszczania w płynach, na przykład w wodzie do gotowania makaronu.

Sól krystaliczna stosowana do **przyprawiania potraw po ugotowaniu**, nadaje potrawom teksturę i aromat. Przy braku soli krystalicznej, można zamienić ją solą drobną.

Im **grubsze będzie cięcie** mięsa, ryb lub drobiu, **tym dłużej należy je solić przed gotowaniem**. Element ważący kilo lub więcej wymaga przyprawienia 15 minut wcześniej. Przy **pocięciu na cienkie kawałki**, **solenie należy wykonać bezpośrednio przed rozpoczęciem gotowania**.

Pieprz należy **stosować pod koniec**, aby się nie przypalił. Zmielony pieprz ma bardziej świeży zapach. Czerwona papryka gruntowa jest zwykle bardziej łagodna.

Przyprawy należy kupować **w małych ilościach**, najlepiej zmielić je samemu.

Olej używany do gotowania nie musi być zbyt drogi, ponieważ traci on swój aromat podczas podgrzewania. **Wysokiej jakości oleje** należy zachować do przyprawiania **po zakończeniu gotowania i do sałatek**.

Ogólne wskazówki

Dłuższe zachowanie świeżości ziół: należy umyć je w dużej ilości wody, wypłukać i zawinąć w bibułę w celu zabezpieczenia przed zimnem. Należy włożyć je do **pojemnika z wodą i ustawić w drzwiach lodówki**, powinny utrzymać sztywność i świeżość przez 5 dni. Najlepiej jest stosować świeże zioła, a nie kupowane w uszczelnionych torebkach.



Aby oszczędzić czas należy **poprosić** rzeźnika lub sprzedawcę ryb **o przygotowanie mięsa, ryb lub drobiu**. Mogą oni pociąć drób na kawałki, wyjąć kości, oskrobać ryby i przygotować mięso do pieczenia.

Przy przygotowywaniu **całego drobiu**, aby utrzymać ładny wygląd mięsa i wilgoć, najlepiej jest włożyć do środka aromatyczne składniki, ze śmietaną lub jogurtem.

Podczas **gotowania jajek**, należy sprawdzić czy mają one temperaturę pokojową. Najlepiej wyjąć je z lodówki dzień wcześniej. Aby sprawdzić ich świeżość należy włożyć je do wody, jeśli wypłyną na powierzchnię, oznacza to że nie są świeże.



Dla bezpieczeństwa, najlepiej jest **umyć wszystkie owoce i warzywa** w wodzie i szybko je wysuszyć, aby nie utraciły aromatu.

Zawsze jest **lepiej stosować do gotowania produkty sezonowe**. Nie należy mieć oporów przed zamianą składnika na podobny, jeśli ma taką samą teksturę i wygląda lepiej.

Pomysły i rady dotyczące prezentowania potraw

Podczas podawania na **dużych talerzach**, nie należy wahać się przed umieszczeniem bezpośrednio **na stole** półmiska lub patelni. Stwarza to przyjemną, bogatą atmosferę.

Duże dania można podzielić **na indywidualne porcje bezpośrednio na talerzach**, jeśli posiada się takie wyposażenie jak: **foremki lub obcinarki**, umożliwiające podzielenie na małe porcje.

W celu zmiany sposobu podawania, dania można podać w **oryginalnych pojemnikach**: małe szklane pojemniki, kielichy.... **Gorące dania** należy podawać na **gorących talerzach**, a **zimne dania** **na zimnych talerzach**. Do podgrzania talerzy należy użyć trybu konwencjonalnego i temperatury około 60° C.

Należy wybrać **talerze o wielkości dopasowanej** do przygotowywanej potrawy. Zbyt duże lub zbyt małe talerze nie wyglądają dobrze.



Składniki należy położyć na talerzach średniej wielkości. Można ustawić je w stosie jeden na drugim.

Nie należy nalewać zbyt dużo sosu na talerze ponieważ wyglądają one wtedy niechlujnie. Nadmiar sosu należy przelać do sosjerki i postawić ją na stole. Dla utworzenia azjatyckiej atmosfery, sos należy podawać w małych indywidualnych naczyniach.

Półmiski można dekorować następującymi składnikami: świeże zioła, szczypta przypraw na krawędzi talerza, ocet balsamiczny zagęszczony przez gotowanie do konsystencji syropu, wiórki czekolady, ziarna kawy, obrany kokos...

Dładekoracji talerzy przed nałożeniem potrawy, można nanieść linie pędzelkiem zanurzonym w oleju i oprószyć je przyprawami lub sproszkowaną czekoladą, a następnie lekko zdmuchnąć w celu uzyskania ostatecznego efektu.

Ściśnięcie butelki umożliwia łatwe **nałożenie kropek lub wzorów** sosem, sosem coulis, karmelem...

Należy także pamiętać o zasadzie, **przed nasyceniem żołądka nakarm oczy**.





Proste,

Przepisy

Na Smaczne

Dania

Aromatyczne ciasteczka migdałowe z pomidorami w miodzie

Składniki dla 4 osób:

12 miniaturowych pomidorów
3 jajka
100 g mąki
100 g sproszkowanych migdałów
10 g proszku do pieczenia
100 ml oleju roślinnego
125 ml mleka
0,5 ml białego octu
80 g miodu
10 g nasion gorczycy
1 szczypta soli

- **Poprzedniego wieczora**, przesmaż miniaturowe pomidory z octem, miodem i nasionami gorczycy na patelni, w niskiej temperaturze przez 5 minut.
- **Przechowaj w chłodnym miejscu.**
- **Następnego dnia**, podgrzej piekarnik do temperatury 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziom).
- **Wymieszaj w misce**, sproszkowane migdały, proszek do pieczenia i mąkę. Dodaj jajka, olej i mleko, następnie wymieszaj. Wlej do małych miseczek, dodaj do każdej pomidor i piecz przez 12 minut.

RADA SZEFA KUCHNI

W celu zróżnicowania aromatów, ten sam przepis można przygotować z różnymi warzywami, na przykład z miniaturowym koprem, karczochami lub małymi cebulkami.



Pieczone ziemniaki solone solą morską z serem camembert i orzechami

Składniki dla 4 osób:

8 ziemniaków
1 ser Camembert
50 g orzechów
250 g grubej soli

- Podgrzej piekarnik do 200°C w trybie konwencjonalnym. (Półka 3 poziomu)
- Oczyszcz ziemniaki delikatnie je pocierając. Połóż je na warstwie grubej soli wysypanej na talerz piekarnika. Piecz w piekarniku przez 45 minut.
- Następnie, przetnij ziemniaki na połówki i połóż je z powrotem na soli. Potnij ser Camembert w paski i połóż je na połówki ziemniaków. Połóż na połówkach ziemniaków orzechy i piecz w piekarniku przez 3 minuty, w temperaturze 250°C przy podgrzewaniu z góry + tryb konwekcyjny (Półka 5 poziomu).
- Podawaj gorące ziemniaki, same lub z sałatką.

RADA SZEFA KUCHNI

Można stosować różnorodne odmiany ziemniaków... Zamiast sera camembert można użyć inny miękki ser taki jak Brie, Reblochon...



Niemcy

Czas przygotowania: 10 min.

Czas spoczynku: -

Czas gotowania: 48 min.

Ciasteczka ze słodką cebulą, serem kremowym i śledziami

Składniki dla 4 osób:

- 1 rulon ciasta francuskiego
- 100 g świeżego sera koziego
- 8 rolmopsów (marynowane śledzie)
- 4 cebule
- 20 g masła
- 2 łyżki wody
- 1 szczypta drobnej soli

- Podgrzej piekarnik do 210°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Pokrój ciasto na 4 kwadraty. Rozłóż arkusz pergaminu na blasze do pieczenia. Połóż na pergaminie 4 kawałki ciasta. Przykryj następnym arkuszem pergaminu i drugą blachą. Piecz w piekarniku przez 20 minut.
- Obierz cebule i potnij na cienkie paski. Przez 10 minut mieszaj delikatnie w rondelku masło, sól i wodę.
- Po upieczeniu ciasta, wyłóż na ciasto uduszone cebule i piecz dalej przez następne 5 w 220°C przy podgrzewaniu górnym + tryb konwekcyjny (Półka 4 poziomu).
- Wyjmij z piekarnika i przybierz pociętymi paskami zrolowanych śledzi i kawałkami sera koziego. Udekoruj kilkoma listkami pietruszki. Podawaj na ciepło lub na zimno.

RADA SZEFA KUCHNI

Danie to można przygotować ze świeżymi sardynkami lub świeżymi sardelami. Ciasto można upiec dzień wcześniej, ale przybranie musi być zrobione przed samym przygotowaniem w celu zachowania świeżości.



Tradycyjny placek lotaryński

Składniki dla 4 osób:

Na ciasto:

200 g mąki

100 g masła

1 żółtko

szczypta soli

łyżka wody

Na nadzienie:

125 ml mleka

125 ml płynnej śmietany

1 żółtko

1 całe jajko

100 g solonego lub niesolonego,
drobno pokrojonego boczku

- **Wymieszaj mąkę z masłem**, aż do dokładnego wyrobienia. Dodaj żółtko, szczyptę soli i wodę. Wymieszaj lekko ponownie i ukształtuj kulę. Włóż ciasto na godzinę do lodówki. Wytłóż ciasto do formy na ciasto o długości 20 cm. Włóż do lodówki na 30 minut.
- **Podgrzej piekarnik do 220°C** w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 2 poziomu).
- **Ubij razem w miseczce**, żółtko i całe jajko. Podsmaż kawałki boczku na rozgrzanej patelni, aż do ich zesmażenia. Wysusz je w papierowym ręczniku i dodaj do farszu.
- **Wlej miksturę na blachę do ciasta** i piecz przez 15 minut. Piecz przez 25 minut w 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka poziomu 3).
- **Wyjmij placek** z piekarnika, zaczekaj 5 minut na jego ostygnięcie i podawaj.

RADA SZEFA KUCHNI

Jeśli boczek jest bardzo słony uważaj, aby nie dodać do niego za dużo soli. W wersji wegetariańskiej placek, boczek można zastąpić kapeluszami z grzybów lub małymi kawałkami szpinaku. Dla zaostření smaku można dodać łyżkę curry lub papryki.



Duszone marchewki z kminkiem

Składniki dla 4 osób:

800 g marchewek
1 łyżka kminku
5 g cukru
1 cytryna
50 g mrożonych cebulek perłowych
20 g masła
100 ml białego wina
3 gałązki świeżego cilantro

- Podgrzej piekarnik do 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- **Umyj wszystkie warzywa.** Obierz marchewki i potnij je na 1 cm plasterki pod kątem 45°. Obierz cytrynę obieraczką do warzyw w celu uzyskania aromatu ze skórki. Wyciśnij cytrynę. Włóż marchewki do półmiska i dodaj kminek, cukier, sól, masło, mrożone cebulki, białe wino, startą skórkę z cytryny i sok z cytryny oraz gałązki cilantro bez liści. Dolej wody, aż przykryje warzywa i przykryj pergaminem. Piecz przez 40 minut.
- **Posiekaj liście cilantro** i rozsyp je na marchewkach po wyjęciu ich z piekarnika.
- **Podawaj marchewki** z niewielką ilością sosu z gotowania.

RADA SZEFA KUCHNI

Preferowane jest użycie małych marchewek, kupowanych w wiązkach z zielonymi natkami, są one bardziej miękkie niż duże.



Konfitura z pora z dodatkiem limonek i cilantro

Składniki dla 4 osób:

12 pory
2 limonki
10 gałązek cilantro
4 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki octu z białego wina
Sól i pieprz

- **Podgrzej piekarnik do 90°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- **Obetnij pory usuwając zieloną część.** Usuń pierwszą, a następnie umyj i zwiąż pory. Zagotuj rondel posolonej wody. Gotuj pory w wodzie przez 10 minut. Wysusz i zaczekaj aż ostygną.
- **Zetrzyj skórkę limonek.** Posiekaj kolendrę. Wymieszaj oliwę z oliwek z octem w celu zrobienia sosu vinaigrette. Dodaj do formy na terrine łyżkę sosu vinaigrette, a następnie 4 pory, trzecią część skórki z limonek i cilantro. Polej po wierzchu łyżką sosu vinaigrette. Przypraw solą i pieprzem.
- **Ułóż trzy warstwy porów ze skórką limonki,** cilantro i sosem vinaigrette. Przykryj formę terrine przykrywką lub folią. Piecz w piekarniku przez 1 godzinę i 30 minut. Zaczekaj na schłodzenie i umieść w lodówce.

RADA SZEFA KUCHNI

Ważne jest, aby pory zmiękły podczas gotowania. Danie można przygotować poprzedniego wieczora. Limonki można zastąpić pomarańczami.



Roladki z oberżyną i szynką oraz z serem Gorgonzola

Składniki dla 4 osób:

2 oberżyny
8 plastry szynki parmeńskiej
200 g sera Gorgonzola
100 ml płynnej śmietany
2 łyżki oliwy z oliwek
100 ml wody
Sól i pieprz

- Podgrzej piekarnik do 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 2 i 4 poziomu).
- **Przetnij oberżyny wzdłuż** na plastry o grubości 1/2 cm. Wyłóż blachę do pieczenia i głęboką patelnię pergaminem. Rozłóż plastry oberżyny i przypraw solą. Skrop oliwą i 50ml wody. Piecz w piekarniku przez 10 minut.
- **W międzyczasie, potnij każdy z plasterów szynki** na 6 pasków i potnij w małą kostkę ser Gorgonzola. Wyjmij oberżynę z piekarnika i zmniejsz temperaturę do 180°C (Półka 3 poziomu). Rozłóż na blacie roboczym plastry oberżyny. Rozłóż na wierzchu paski szynki. Przypraw pieprzem i rozdel pomiędzy plastry oberżyny dwie trzecie sera Gorgonzola. Zwiń oberżynę w małe rulony. Ułóż je blisko siebie w żaroodpornym naczyniu.
- **Przykryj je resztą sera Gorgonzola** i polej płynną śmietaną. Piecz w piekarniku przez 20 minut.

RADA SZEFA KUCHNI

Przepis ten można stosować jako dodatek do pieczenia wołowej zamieniając szynkę na aromatycznymi ziołami, takimi jak bazylią, estragon i szaflwią.



Jajka faszerowane grzybami

Składniki dla 4 osób:

8 jajka
200 g grzybów
10 g masła

Na sos béchamel:

250 ml mleka
1 żółtko
1 łyżka mąki z kukurydzy
Sól i pieprz

- Podgrzej piekarnik do 240°C w trybie dużego grilla (Półka 4 poziomu).
- W celu przygotowania sosu béchamel, zagotuj mleko w rondelku. Wlej do salaterki z mąką kukurydzianą i ubij. Wlej miksturę z powrotem do rondelka i gotuj 2 minuty ciągle mieszając, a następnie dodaj żółtko i zdejmij ze źródła ciepła.
- Ugotuj 8 jajek w rondelku z posoloną wodą, gotując przez 10 minut. Schłódź w zimnej wodzie. Usuń skorupki i przetnij jajka poziomo na połówki. Wygnij żółtka łyżeczką, posiekaj je i odłóż na bok. Obierz i posiekaj grzyby. Rozpuść masło na patelni i przesmaż posiekane grzyby przez 3 minuty. Wymieszaj grzyby z żółtkami.
- Wypełnij pozbawioną żółtka dolną część jajka farszem grzybowym i załóż górną część jajka. Wymieszaj drugą część grzybów z sosem béchamel. Ułóż jajka w naczyniu żaroodpornym i polej sosem béchamel. Piecz w piekarniku przez 5 minut.

RADA SZEFA KUCHNI

Przed włożeniem do piekarnika w celu przybrania, jajka można posypać startym serem. Do tego dania doskonale pasuje dodanie kilku plasterków grilowanego boczku.



Grzanki z warzywami

Składniki dla 4 osób:

- 4 grube kromki domowego chleba
- 100 g konserwowych karczochów
- 100 g suszonych pomidorów
- 50 g czarnych oliwek
- 1 ząbek czosnku
- 30 g wiórków parmezanu
- 4 listków bazylii
- 4 łyżki oliwy z oliwek

- Podgrzej piekarnik do 240°C w trybie dużego grilla (Półka 5 poziomu).
- **Spryskaj oliwą z oliwek chleb.** Wstaw do piekarnika na około 3 minuty przypiekając tylko jedną stronę. Obierz czosnek i potrzyj nim przypieczoną stronę chleba.
- **Pokrój warzywa na duże kawałki.** Podziel oliwki na dwie części i wyjmij pestki. Użyj obieraczki do nastrugania wiórków sera parmezan. Pokrój bazylię w cienkie paski. Rozłóż warzywa, oliwki, wiórki sera parmezan i bazylię na przypieczonej stronie chleba.

RADA SZEFA KUCHNI

Chleb jest przypiekany po jednej stronie w celu zachowania miękkości. Jeśli grzanki zostały przygotowane wcześniej, przed podaniem należy je włożyć do grilla na 2 minuty bez bazylii.



Ciasto z grzybami

Składniki dla 4 osób:

1 rulon kruchego ciasta
 1 rulon ciasta francuskiego
 500 g różnych grzybów: pieczarek, boczniaków, borowików, smardzów, kurek...
 1 szalotka
 40 g masła
 1 żółtko
 Sól i pieprz
 Masło i mąka do przygotowania formy

- Podgrzej piekarnik do 180°C w trybie konwekcyjnym (Półka 1 poziomu).
- Natłusć i posyp mąką połamisk na ciasto. Rozłóż kruche ciasto na dnie formy i nakłuj widelcem. Piecz w piekarniku przez 10 minut.
- Obierz szalotkę i pokrój w małą kostkę. Jeśli to konieczne, umyj grzyby i potnij w większą kostkę. Rozpuść masło na patelni i dodaj pokrojoną w kostkę szalotkę i grzyby. Przypraw solą i pieprzem. Piecz przez 3 minut.
- Ustaw piekarnik na 210°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu). Rozsmaruj grzyby na pieczonym cieście. Przykryj ciastem francuskim. Posmaruj placek żółtkiem. Użyj noża do wykonania w cieście małych otworów. Piecz w piekarniku przez 20 minut.

RADA SZEFA KUCHNI

Można przygotować duże ciasto dla 4 osób lub 4 małe kawałki. Przepisy mogą być ciągle zmieniane, z powodu różnorodności dostępnych grzybów. Nie należy stosować mrożonych grzybów ponieważ utraciły one zbyt wiele wody.



Placek z owocami morza z konfiturą z cytryny

Składniki dla 4 osób:

1 rulon kruchego ciasta
 100 ml mleka
 100 ml płynnej śmietany
 1 żółtko
 1 całe jajko
 200 ml białego wina
 200 g małży
 200 g skorupiaków
 1 posolona konfitura z cytryny
 5 gałązek pietruszki
 Masto i mąka do przygotowania formy
 Sól i pieprz

- Podgrzej piekarnik do 180°C w trybie konwekcyjnym (Półka 2 poziomu).
- Natłuść i posyp mąką półmisek na placek. Rozłóż ciasto w formie, nakłuj widelcem i piecz w piekarniku przez 15 minut. Włóż do rondelka małże, skorupiaki, zalej białym winem i gotuj przez 3 minuty, aż do otwarcia muszli. Wyjmij małże i skorupiaki z muszli.
- Pokrój konfiturę z cytryny na połówki i wydtub łyżeczką miąższ. Obierz skórkę i pokrój w małą kostkę. Wymieszaj, mleko, śmietanę, żółtko i jajko. Przypraw solą i pieprzem. Dodaj skorupiaki, małże i kostkę konfitury z cytryny.
- Wlej miksturę na blachę do ciasta i zapiekaj przez 20 minut. Pokrój w paski i posiekaj liście pietruszki. Dodaj do placka po upieczeniu.

RADA SZEFA KUCHNI

Przepis ten można przygotować wykorzystując różne mięczaki. Konfiturę z cytryny można kupić w sklepach z orientalnymi przyprawami. W przypadku braku, można ją zastąpić świeżą skórką z cytryny.



Ciasteczka oliwkowe ze świeżymi sardelami

Składniki dla 4 osób:

3 jajka
 150 g mąki
 10 g proszku do pieczenia
 80 ml oleju słonecznikowego
 150 ml mleka
 1 szczypta soli
 8 filetów świeżo marynowanych lub solonych sardeli
 100 g czarnych oliwek
 Masło i mąka do przygotowania formy

- Podgrzej piekarnik do 180°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i sól. Dodaj mleko, jajka, a następnie olej. Po wyjęciu pestek, posiekaj oliwki. Posiekaj sardele i wymieszaj z wymieszanymi wcześniej składnikami. Natłuść i posyp mąką formy, a następnie wlej ubitą mieszankę.
- Piecz w piekarniku przez 20 minut. Podawaj na ciepło lub na zimno.

RADA SZEFA KUCHNI

Przy pieczeniu dużego ciasta, pieczenie powinno potrwać dłużej o 20 minut. Świeże sardele można zamienić posolonymi sardelami i w tym przypadku nie ma potrzeby dodawania do wymieszanych składników soli.



Tarta z cukinii z kozim serem

Składniki dla 4 osób:

1 rulon ciasta francuskiego
2 cukinie
100 g kawałek sera koziego
2 łyżki cukru
1 gałązka pietruszki
Sól i pieprz

- Podgrzej piekarnik do 210°C w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziom).
- Skrój cukinie na plastry o grubości 1/2 cm. W okrągłym naczyniu żaroodpornym, rozpuść cukier przy słabym rozgrzaniu, aż zmieni się w karmel. Ułóż plastry cukinii w naczyniu w okrągły wzór w kształcie płatków róży. Przypraw solą i pieprzem.
- Przykryj ciastem francuskim, po przewróceniu tarty dołem do góry. Posiakaj drobno rozmaryn i posyp nim ciasto. Piecz w piekarniku przez 20 minut. Pokrój ser w 2 cm plastry. Wyjmij tartę z formy. Włóż do cukinii ser kozi.
- Ustaw piekarnik na 240°C w trybie dużego grilla (Półka 4 poziom). Ustaw tartę pod grilem na 2 minuty. Wyjmij z piekarnika i podaj na stół.

RADA SZEFA KUCHNI

Można wybrać ser bardziej suchy lub wilgotny w zależności od smaku. Ser kozi można zastąpić serem mozzarella.



Konfitura z pomidorów z tymiankiem i grilowanymi sardynkami

Składniki dla 4 osób:

4 soczyste pomidory
8 filetów z sardynek
1 gałązka świeżego cilantro
4 łyżki oliwy z oliwek
1 ząbek czosnku
1 łyżka cukru
4 listków bazylii
Sól i pieprz

- Podgrzej piekarnik do 150°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- **Oberwij liście tymianku.** Zagotuj rondel wody. Wrzuć pomidory do gotującej się wody na 20 sekund i wrzuć do miski z zimną wodą w celu schłodzenia, co ułatwia zdjęcie skórki. Obierz skórkę i potnij na ćwiartki. Usuń nasiona. Ułóż kawałki pomidorów w naczyniu żaroodpornym. Spryskaj 2 łyżkami oliwy z oliwek i posyp cukrem oraz liśćmi tymianku i dodaj szczyptę soli. Piecz w piekarniku przez 1 godzinę.
- **W czasie pieczenia pomidorów, posiekaj liście bazylii.** Przypraw sardynki solą i pieprzem. Posyp posiekanymi liśćmi bazylii i spryskaj 2 pozostałymi łyżkami oliwy z oliwek, a następnie pozostaw w marynacie na 30 minut.
- **W czasie pieczenia pomidorów,** ułóż na wierzchu sardynki. Ustaw piekarnik na 220°C w trybie dużego grilla (Półka 4 poziomu). Włóż półmisek z powrotem do piekarnika na 3 minuty.

RADA SZEFA KUCHNI

Danie to można podawać z sałatką ze szpinaku. Sardynki można zastąpić makrelą, sardelami lub małżami.



Wegetariańskie nadziewane papryczki

Składniki dla 4 osób:

4 czerwone papryczki
1 cebula
150 g ryżu basmati
2 łyżki rodzynek
2 łyżki ananasa
1 łyżka oliwy z oliwek
12 gałązek szczypiorku
300 ml wody
Sól

- Podgrzej piekarnik do 240°C w trybie dużego grilla (Półka 4 poziomu).
- Włóż papryczki do głębokiego rondelka. Piecz w piekarniku przez 10 minut, obracając je w celu przypieczenia z każdej strony. Wyjmij z piekarnika, zaczekaj na schłodzenie i obierz ze skórki. Wyjmij środek, aby można było usunąć nasiona. Usuwając nasiona pozostaw torebki nasienne.
- Ustaw piekarnik na 180°C w trybie konwekcyjnym (Półka 2 poziomu). Obierz cebulę i pokrój w małą kostkę. W żaroodpornym rondelku lub patelni, rozgrzej oliwę z oliwek. Przesmaż pokrojoną cebulę przez 5 minut. Dodaj ryż, kawałki ananasa, rodzynek i wodę. Przykryj pergaminem i piecz w piekarniku przez 20 minut, aż do odparowania płynu.
- Wypełnij papryczki ryżem, ustaw na blasze do pieczenia i piecz w piekarniku przez 10 minut. Przybierz szczypiorkiem i podaj na stół.

RADA SZEFA KUCHNI

Aby uzyskać smak bardziej gorzki, należy zastosować zielone papryczki. Ryż można zastąpić pszenicą.



Cały kurczak pieczony z estragonem

Składniki dla 4 osób:

1 kurczak około 1,2 kg
 1 jogurt
 8 pomidory
 1 ząbek czosnku
 10 gałązek estragonu
 1 gałązka tymianku
 1 listek laurowy
 50 ml oliwy
 drobna sól
 sól krystaliczna

- **Podgrzej piekarnik do 220°C** w trybie podgrzewania górnego + tryb konwekcyjny (Półka 3 poziomu).
- **Posiekaj liście estragonu** i wymieszaj z jogurtem. Przypraw kurczaka w środku i na zewnątrz solą stołową. Włóż jogurt wymieszany z estragonem do środka kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem z orzechów ziemnych.
- **Umyj i wydrąż pomidory.** Potnij je na 4 części i włóż do żaroodpornego naczynia. Dodaj także ząbek czosnku ze skórką, gałązkę tymianku i liść laurowy. Przypraw drobną solą i pieprzem. Ułóż kurczaka na warzywach.
- **Piecz przez 45 minut.**
- **Kurczaka należy podawać** z grilowanymi pomidorami.

RADA SZEFA KUCHNI

Aby nadać kurczakowi bardziej ostry aromat estragonu, można włożyć liście estragonu pod skórę kurczaka.



Zapiekanka z kaczką ze słodkimi ziemniakami

Składniki dla 4 osób:

3 czerwone słodkie ziemniaki
4 udkka kaczki z konserwy
(konfitura z kaczki)
2 szalotki
50 g masła
2 gałązek pietruszki
50 g bułki tartej
150 ml wody
sól, pieprz

- Podgrzej piekarnik do 180°C w trybie konwekcyjnym (Półka 2 poziomu).
- Obierz słodkie ziemniaki i pokrój w 2 cm kostkę. Włóż je na patelnię ze 150 ml wody, przykryj i gotuj w piekarniku przez 45 minut.
- Pognieć ziemniaki widelcem, dodaj trochę masła, przypraw solą i pieprzem.
- Obierz i pokrój szalotki.
- Wytrzymuj tłuszcz z kaczki. Usuń kości z udek i potnij mięso w małą kostkę 1/2 cm. Wymieszaj z pietruszką i szalotkami.
- Podgrzej piekarnik do 200°C w trybie podgrzewania górnego + tryb konwekcyjny (Półka 4 poziomu).
- Na talerzu piekarnika, rozłóż kawałki kaczki pomiędzy warstwy pogniecionych, słodkich ziemniaków. Oprósz bułką tartą i małymi kawałkami masła. Piecz przez 20 minut.

RADA SZEFA KUCHNI

Danie to można przygotować dzień wcześniej i przed podaniem włożyć do grilla. Latem, danie to można podawać z sosem vinaigrette wymieszanym z oliwą i kawałkami pomidora. Przy braku słodkich ziemniaków, można je zastąpić zwykłymi ziemniakami i zastosować ten sam przepis.



Kaczka na szybko w pomarańczach

Składniki dla 4 osób:

- 4 średniej wielkości udka z kaczki
- 1 pomarańcza
- 2 cebule
- 1/4 litra soku z pomarańczy
- 50 g cukru
- 50 g octu
- 2 łyżki sproszkowanego aromatu kurczaka
- 1 ząbek czosnku
- 1 gałązka tymianku
- 1 listek laurowy

- Podgrzej piekarnik do 220°C przy ustawieniu konwencjonalnym (Półka poziomu 3).
- Przetnij udka kaczki w stawie na połówki. Obierz cebule i potnij na duże kawałki. Pokrój pomarańczę.
- W garnku do drobiu z przykrywką, podrumień kawałki kaczki bez dodawania tłuszczu, aż do uzyskania złoto-brązowego koloru. Odtóż na bok upieczone kawałki. Usuń tłuszcz z naczynia i podsmaż kawałki cebuli oraz pomarańczy. Dodaj cukier oraz ocet i zrób karmel.
- Zeszklij z sokiem pomarańczowym. Ułóż kawałki kaczki na talerzu, natrzyj skórę ząbkami czosnku, dodaj tymianek i liść laurowy. Przypraw, dodaj sproszkowany aromat i 1/4 litra wody, przykryj i gotuj przez 45 minut.

RADA SZEFA KUCHNI

Aby nadać tej potrawie bardziej wyraźny zapach, można dodać na koniec trochę koniaku lub likieru Grand Marnier.



Indy Tandoori

Składniki dla 4 osób:

800 g piersi z indyka
1 jogurt
1 ząbek czosnku
10 g kurkumy
10 g pasty z czerwonej papryki
30 g curry
10 g przypraw tandoori masala
30 ml oleju roślinnego
3 łyżki białego octu
250 g ryżu basmati
1/2 l wody
1 laska cynamonu
1 anyż gwiazdkowy
1 strąk kardamonu
1 łyżeczka grubej soli

- Podgrzej piekarnik do 220°C w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 2 poziomu).
- Pokrój piersi indyka na 3 cm kostkę. Nałóż kawałki indyka na szpikulce do szaszłyków.
- W małym młynku lub w moździerzu, wymieszaj przyprawy, czosnek, pastę chili, biały ocet i trochę oleju roślinnego. Wymieszaj z jogurtem i polej kawałki indyka zrobioną pastą tandoori.
- Połóż szpikulce na talerzu piekarnika i piecz przez 6 minut.
- Wypłukaj ryż w bieżącej wodzie, włóż do rondelka z anyżem gwiazdkowym, cynamonem i strąkiem kardamonu. Dodaj wodę. Piecz przez 10 minut. Po ugotowaniu odczekaj 10 minut.
- Podaj na stół ryż ze szaszłykami z indyka Tandoori.

RADA SZEFA KUCHNI

Danie to można udekorować jadalnymi kwiatami. Nie należy stosować kwiatów z kwaciarni, ponieważ mogą one zawierać toksyczne produkty. Można je zakupić razem z owocami i warzywami w sklepie z żywnością, mogą to być na przykład nasturcje lub pelargonie. Kwiaty ładnie wyglądają i doskonale smakują.



Piersi kurczaka z boczkiem i serem cheddar

Składniki dla 4 osób:

4 piersi z kurczaka 150 g każda
 8 plasterków sera Cheddar
 4 plastry szynki parmeńskiej
 2 małe pory
 8 marchewek
 12 grzybów
 20 miniaturowych pomidorów
 4 łyżki oliwy z oliwek
 4 łyżki wody
 2 łyżki octu z białego wina
 sól, pieprz

- **Podgrzej piekarnik do 220°C** w trybie podgrzewania górnego + tryb konwekcyjny (Półka 4 poziomu).
- **Rozetnij piersi z kurczaka** wzdłuż na 2 części, pozostawiając je złączone. Posól i popieprz kurczaka. Pokrój ser Cheddar na cienkie plasterki i włóż je do środka piersi z kurczaka. Zamknij piersi kurczaka, tworząc kanapkę "kurczak-Cheddar-kurczak". Zawij piersi kurczaka w plasterki szynki parmeńskiej. Włóż danie do lodówki.
- **Umyj wszystkie warzywa**. Usuń liście porów, pozostawiając tylko kruchą część. Obierz marchewki i potnij je na plasterki pod kątem 45°. Obierz kapelusze grzybów i odetnij ich trzonki.
- **Włóż wszystkie warzywa** na talerz piekarnika tak, aby miniaturowe pomidory były na dole. Wlej na warzywa oliwę z oliwek, wodę, ocet z białego wina i posól. Połóż na warzywach piersi kurczaka. Piecz przez 12 minut. Następnie piecz w trybie dużego grilla przez 3 minuty, w temperaturze 250°C. Podawaj natychmiast po upieczeniu (Półka 5 poziomu).

RADA SZEFA KUCHNI

Piersi z kurczaka można także faszerować innymi gatunkami sera: mozzarella, świeży ser kozi, gruyere...można także zawijać razem inne składniki takie jak wędzony boczek, surowy boczek, szynka Serrano...



Terrine z kaczką i z pieprzem

Składniki dla 4 osób:

- 2 filety z piersi kaczki
- 2 udek z kaczki
- 1 cebula
- 4 suszone figi
- 1 jajko
- 30 g bułki tartej
- 7 g soli stołowej
- 1 szczypta startej gałki muszkatołowej
- 1 szczypta startej gałki muszkatołowej
- 5 różowych ziarenek pieprzu
- 2 listki laurowe
- 2 gałązki tymianku

- **Podgrzej piekarnik do 160°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- **Odłącz kości z udek i zdejmij skórę.** Wytrzymuj tłuszcz z piersi kaczki. Obierz cebulę. Włóż mięso z 2 udek, jednej z piersi i cebulę do miksera lub robota kuchennego. Wymieszaj lekko, aby wciąż były widoczne kawałki mięsa.
- **Potnij figi na kostkę.** Potnij na słupki drugą z piersi kaczki. Dodaj do farszu pokrojoną figę i słupki kaczki. Przypraw solą, pieprzem, różowymi ziarnami pieprzu i gałką muszkatołową. Dodaj jajko i bułkę tartą, wymieszaj.
- **Włóż do 4 małych foremek.** Przetnij liście laurowe i gałązki tymianku na połówki. Posyp nimi foremki z terrine. Piecz w piekarniku przez 40 minut. Zaczekaj 1/2 godziny na schłodzenie i włóż na jeden dzień do lodówki.

RADA SZEFA KUCHNI

W celu przygotowania dużej porcji terrine dla 8 osób, należy podwoić ilość składników i przeznaczyć dodatkowo 15 minut na pieczenie.

Aby nadać terrine chrupką teksturę należy dodać do farszu rozdrobnione nasiona pinii lub orzechy laskowe.



Pieczeń wołowa z goździkami

Składniki dla 4 osób:

1 pieczeń wołowa 800 g
10 goździków
10 g grubej soli
50 ml oleju roślinnego

- Podgrzej piekarnik do 220°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Włóż 10 goździków do pieczeni wołowej i posól grubą solą. Podgrzej silnie dolną część na kuchni z olejem i kontynuuj pieczenie, aż do uzyskania złoto-brązowego koloru całej pieczeni.
- Przełóż półmisek do piekarnika na 25 minut, od czasu do czasu obracając pieczeń.
- Po upieczeniu, wyjmij półmisek z piekarnika i pozostaw mięso na talerzu przez 10 minut pod arkuszem folii.
- Wlej 50 ml wody do półmiska w celu przywrócenia soczystości. Dodaj wywar z talerza na którym leżało mięso i wymieszaj. Zachowaj sos do podania z pieczeniem.
- Pokrój mięso przed podaniem go na stół.

RADA SZEFA KUCHNI

Po upieczeniu mięso należy pozostawić, aby równomiernie ostygło. Stygnięcie powinno trwać połowę czasu jaki zajęło pieczenie.



Niemcy

Czas przygotowania: 10 min.

Czas spoczynku: 10 min.

Czas gotowania: 25 min.

Pieczona łopatka barania z miętą

Składniki dla 4 osób:

1 łopatka barania
500 g kurek
5 gałązek mięty
50 ml oliwy z oliwek
20 g masła
100 ml wody
sól, pieprz

- Podgrzej piekarnik do 250°C w trybie konwekcyjnym (Półka 2 poziomu).
- **Posól i popieprz** łopatkę baranią. Potrzymaj łopatkę baranią oliwą z oliwek i połów w półmisku. Piecz przez 20 minut. Następnie dodaj do łopatki miętę, masło i wodę i piecz przez 45 minut przy 150°C w trybie konwencjonalnym.
- **Umyj kurki** pod kranem i natychmiast je osusz.
- **Wyjmij łopatkę baranią**, włóż do półmiska grzyby, przypraw je i piecz przez 10 minut w 200°C przy podgrzewaniu od dołu + tryb konwekcyjny (Półka 2 poziomu).
- **Pokrój łopatkę baranią** na plastry i podawaj z grzybami i ugotowanymi liśćmi mięty.

RADA
SZEFA KUCHNI

Danie to jest nawet bardziej smaczne następnego dnia po wolnym odgrzaniu pod arkuszem folii.



Pieczona wieprzowina z musztardą, piklami i młodymi warzywami

Składniki dla 4 osób:

800 g wieprzowiny na pieczeń
 50 ml oleju roślinnego
 12 pikli
 8 cebule dymki
 8 marchewek
 2 łyżki sproszkowanego aromatu cielęcego
 1 ząbek czosnku
 1 listek laurowy
 1 gałązka tymianku
 2 łyżki musztardy
 trochę natki pietruszki
 75 ml wody
 sól, pieprz

- Podgrzej piekarnik do 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Umyj i obierz cebule. Obierz marchewki i potnij je wzdłuż na 2 części. Pokrój pikle w cienkie paski. Przypraw pieczeń wieprzową solą i pieprzem. Podgrzej olej roślinny na talerzu piekarnika pod przykryciem. Piecz pieczeń wieprzową, aż do uzyskania złoto-brązowego koloru. Wyjmij pieczeń wieprzową i włóż do półmiska marchewki, cebulę dymkę, pikle, sproszkowany aromat cielęcy, obrany ząbek czosnku, liść laurowy i gałązkę tymianku. Połóż na wierzchu wieprzowinę. Zamknij przykrywkę.
- Piecz w piekarniku przez 45 minut.
- Po upieczeniu, wyjmij z półmiska wszystkie składniki. Wlej do półmiska musztardę i wymieszaj w celu uzyskania sosu. Pokrój pieczeń wieprzową w cienkie plastry i podawaj z warzywami. Udekoruj natką pietruszki.

RADA SZEFA KUCHNI

Aby zwiększyć smak musztardy, pieczeń należy polać musztardą przed włożeniem jej do piekarnika.



Szaszłyki z rozmarynem

Składniki dla 4 osób:

800 g befsztuku
8 gałązek natki pietruszki
2 czerwone papryczki
2 cebule
50 ml oliwy z oliwek
sól, pieprz

- Podgrzej piekarnik do 240°C w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 2 poziomu).
- Obierz papryczki, wyjmij nasiona i pokrój je na duże kwadraty. Obierz cebule i pokrój je na 4 części. Pokrój mięso na 50 g kawałki.
- Oberwij liście z gałązek rozmarynu, pozostawiając jednak kilka liści na końcu, wykorzystując je jako patyki do szaszłyków. Nasuwaj na patyki na przemian kawałki wieprzowiny, cebulę i paprykę. Przygotuj po 2 szaszłyki na osobę. Posól i popieprz szaszłyki.
- Połóż szaszłyki na talerzu piekarnika i posmaruj oliwą z oliwek. Piecz przez 8 minut, od czasu do czasu obracając.

RADA SZEFA KUCHNI

50 g kawałki mięsa, mogą być niedopieczone. Aby były dobrze upieczone, mięso należy pociąć na kawałki 25g. Aby wzmocnić aromat mięsa, szaszłyki można poprzedniego wieczora włożyć do marynaty z różnymi przyprawami.



Smażona szynka z kością duszona z miodem i z ananase

Składniki dla 4 osób:

800 g szynki z kością
1 ananas
4 łyżki miodu
8 gałązek estragonu

- Podgrzej piekarnik do 150°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Pokrój szynkę w 4 cm kostkę.
- Usuń wypustki liściowe ananasa ząbkowanym nożem.
Usuń, jeśli jest to wymagane, pozostałe oczka (czarne kropki) małym nożem. Pokrój ananas poziomo na 4 części i usuń środek. Pokrój części w małe plastry. Włóż plastry ananasa i kostki szynki do żaroodpornego naczynia. Piecz w piekarniku przez 15 minut. Wyjmij z piekarnika i nanieś na kostki szynki miód.
- Ustaw piekarnik na 250°C w trybie dużego grilla (Półka 4 poziomu). Włóż z powrotem na 8 do 10 minut, aż do uzyskania ładnego, brązowego koloru. Podawaj z listkami estragonu.

RADA SZEFA KUCHNI

Oryginalny wyglądu można wykorzystać dodając do potrawy liście ananasa. Do tego dania można także stosować owoce mango, gruszki i jabłka. Najważniejsze jest, aby zachować kontrast pomiędzy słodkim i ostrym smakiem.



Pizza z szynką parmeńską

Składniki dla 4 osób:

Na ciasto pizzy:

250 g mąki

5 g drożdży piekarskich

1 płaska, łyżka soli

150 ml ciepłej wody

200 g miniaturowych pomidorów

100 g pieczarek

4 plastry szynki parmeńskiej

100 g rukoli

2 łyżki oliwy z oliwek

Sól i pieprz

- Podgrzej piekarnik do 250°C w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziomu).
- Rozpuść drożdże piekarskie w ciepłej wodzie. Wsyp do naczynia mieszania mąkę i sól. Mieszaj przez 10 minut z dużą szybkością. Uformuj kulę z ciasta i poczekaj 2 godziny na jego wyrośnięcie, przykrywając ciasto zwilżoną ściereczką kuchenną. Ciasto zwiększy swoją objętość. Następnie należy włożyć ciasto na 1 godzinę do lodówki (nie należy zdejmować ściereczki kuchennej). W międzyczasie należy pokroić miniaturowe pomidory na cienkie plasterki. Usuń nożki grzybów. Szybko umyj grzyby i potnij w cienkie plasterki.
- Wyjmij ciasto z lodówki i rozwałkuj na okrągło. Wstaw na blachę do pieczenia. Nałóż na wierzch pomidory, następnie grzyby i spryskaj oliwą z oliwek. Przypraw solą i pieprzem. Piecz w piekarniku przez około 5 minut, aż do zbrązowienia krawędzi pizzy. Po wyjęciu z piekarnika, przybierz szynką parmeńską i rukolą.

RADA SZEFA KUCHNI

Szynkę parmeńską można zastąpić innym rodzajem włoskich wędlin, jak boczek czy suche kielbasy coppa i bresaola.



Medaliony wieprzowe zapiekane z serem Stilton

Składniki dla 4 osób:

8 medalionów wieprzowych,
około 60 g każdy
4 marchewki
2 rzepy
1 peczek młodych cebulek
150 g sera Stilton
4 łyżki białego porto
20 g masła
2 łyżki oliwy z oliwek
Sól

- **Podgrzej piekarnik do 220°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- **Obierz wszystkie warzywa.** Pokrój cebule na połówki, a marchewki i rzepę na plastry o grubości 1 cm. Wlej 1 litr wody do rondelka, wsyp 10 g soli i zagotuj wodę. Gotuj warzywa przez 5 minut, a następnie wysusz je. Rozgrzej na patelni 2 łyżki oliwy z oliwek i przyrumień medaliony wieprzowe po obu stronach (około 1 minuta na stronę). Włóż do naczynia żaroodpornego wszystkie warzywa. Potnij masło na małe kawałki i rozrzuć na warzywa. Połóż na warzywach medaliony wieprzowe. Pokrój ser Stilton na 8 części i rozłóż na wieprzowinie. Spryskaj winem porto.
- **Piecz w piekarniku przez 6 minut.** Ustaw piekarnik na 220°C w trybie dużego grilla (Półka 4 poziomu). Włóż półmisek z powrotem do piekarnika na 2 minuty.

RADA SZEFA KUCHNI

Danie to udostępnia oryginalny sposób serwowania tradycyjnej kombinacji porto i sera Stilton. Można zawsze zastosować inny niebieski ser, taki jak Gorgonzola lub Roquefort i zrezygnować z dodawania alkoholu, podczas gotowania dla dzieci.



Ciasto ze szpinakiem, wędzonym boczkiem i serem

Składniki dla 4 osób:

2 rulony ciasta francuskiego
 200 g świeżych pędów szpinaku
 8 łyżki startego sera Parmezan
 16 cienkich plasterków wędzonego boczku
 4 łyżki płynnej śmietany
 1 szczypta startej gałki muszkatołowej
 Sól i pieprz

- Podgrzej piekarnik do 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Rozłóż pierwszy rulon ciasta na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem. Przykryj pergaminem i inną blachą do pieczenia. Piecz w piekarniku przez 20 minut. Wykonaj ponownie te same czynności z drugim rulonem ciasta. Po upieczeniu, wytnij z każdego ciasta duży kwadrat, a następnie potnij go na 4 identyczne kwadraty. Rozetnij każdy kwadrat na 2 prostokąty, aby uzyskać 8 identycznych prostokątów. Pokrój boczek w cienkie plastry. Rozgrzej patelnię, a następnie podsmaż plastry boczku przez 1 minutę. Dodaj szpinak, przypraw pieprzem i smaż przez następną minutę. Dodaj płynną śmietanę, gałkę muszkatołową, połowę startego sera Parmezan, a następnie wymieszaj całość i przesmaż 1 minutę.
- Ustaw piekarnik na 220°C w trybie dużego grilla (Półka 4 poziomu). Połóż 8 kawałków ciasta na blasze do pieczenia. Przykryj mieszanką szpinaku. Przykryj pozostałymi 8 prostokątami. Oprósz pozostałym serem Parmezan. Piecz w piekarniku przez 2 minut. Podawaj dwa ciasta na osobę.

RADA SZEFA KUCHNI

Aby danie to można było wykorzystać jako zakąskę, prostokąty powinny być mniejsze. Pędy szpinaku można zastąpić innymi warzywami sałatkowymi utrzymującymi aromat, takimi jak rukola i sałata radicchio....



Żeberko solone solą morską z grzybami

Składniki dla 4 osób:

1 żeberko wołowe, 1,2 kg
 600 g grzybów boczniaków
 40 g masła
 1 cebula
 1 ząbek czosnku
 2 łyżki oleju
 Drobną sól morską, pieprz

- Podgrzej piekarnik do 240°C w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziomu).
- Wyjmij mięso z lodówki na 1 godzinę przed pieczeniem, aby uzyskało temperaturę pokojową. Przypraw solą i pieprzem na 15 minut przed pieczeniem. Włóż naczynie żaroodporne do piekarnika na 5 minut. Wyjmij naczynie z piekarnika i wlej do niego olej. Wstaw żeberko do naczynia i połóż na mięsie 20 g masła. Piecz w piekarniku przez 15 minut.
- W międzyczasie obierz cebulę i pokrój na cienkie plasterki. Obierz boczniki palcami. Po 15 minutach, przekręć mięso na drugą stronę, nałóż pozostałe 20 g masła i wstaw do pieczenia na 15 minut. Wyjmij mięso z naczynia i przykryj folią. Włóż do naczynia plasterki cebuli, obrany ząbek czosnku i grzyby. Przypraw solą i pieprzem. Wymieszaj i wstaw do pieczenia w piekarniku na 15 minut. Po upieczeniu grzybów, zdejmij folię z wołowiny i wykrój mięso.



RADA SZEFA KUCHNI

Surowe mięso jest przyprawiane solą, ponieważ sól penetruje mięso bez wypuszczania soków. Do tego dania można także stosować grzyby kurki. Aby wykroić ładne kawałki wołowiny, cięcie należy prowadzić równoległe do kości.

Francja

Czas przygotowania: 10 min.

Czas spoczynku: 30 min.

Czas gotowania: 50 min.

Żeberka cielęce z trawą cytrynową

Składniki dla 4 osób:

4 płyty żeberek cielęcych
 2 sellery
 4 młode cebule
 1 szalotka
 1 pęczek trawy cytrynowej
 1 ząbek czosnku
 100 ml białego wina
 1 łyżka sproszkowanego aromatu
 cielęciny
 2 łyżki oliwy z oliwek
 Sól i pieprz

- Podgrzej piekarnik do 160°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Rozgrzej oliwę z oliwek w rondelku (lub w naczyniu żaroodpornym z przykrywką). Przyrumień na brązowo płyty cielęciny z obu stron. Wyjmij z naczynia i posól solą i pieprzem. Obierz wszystkie warzywa za wyjątkiem ząbków czosnku. Pokrój cebule, seler, szalotkę i trawę cytrynową na cienkie kawałki. Włóż warzywa do rondla z cielęciną, białym winem i sproszkowanym aromatem. Dodaj tyle wody, aby przykryć wszystkie składniki.
- Przykryj i gotuj w piekarniku przez 2 godziny.

RADA SZEFA KUCHNI

Danie to można przygotować poprzedniego wieczora i następnego dnia delikatnie odgrzać. Żeberka idealnie oddzielają się w tym przepisie, ponieważ delikatne, wolne gotowanie sprawia, że stają się bardzo miękkie.



Filety z pstrąga w migdałach

Składniki dla 4 osób:

8 filetów z pstrąga, około 100 g każdy
 50 g pokrojonych migdałów
 400 g twardych ziemniaków
 50 g masła
 mała szczypta pieprzu Espelette (smaczny pieprz z Baskii, który można zastąpić pieprzem cayenne)
 kilka gałązek kopru
 1 łyżeczka grubej soli
 drobna sól

- Podgrzej piekarnik do 150°C w trybie konwencjonalnym (Półka 3 poziomu).
- Połóż filety z pstrąga skórą w dół na blacie roboczym. Przypraw je drobną solą i pieprzem Espelette. Zwiń filety, skórą na zewnątrz. Zepnij filety wykałaczkami lub zwiąż je rafią lub nitką. Połóż filety w naczyniu i pokrywając je migdałami i masłem.
- Obierz ziemniaki i pokrój je zachowując owalny kształt. Wypłukaj pod bieżącą wodą. Wstaw do rondelka z posoloną wodą i gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut.
- Piecz filety z pstrąga w piekarniku przez 6 minut.
- Podaj je z ziemniakami i udekoruj migdałami i koprem.

RADA SZEFEA KUCHNI

Jeśli użyte zostanie solone masło, nie będzie konieczne solenie ryb. Aby nadać potrawie posmak śródziemnomorski, dodaj do masła zgnieciony ząbek czosnku i gałązkę tymianku. Zmieni to aromat ryby.



Basy śródziemnomorskie z liśćmi bobkowymi

Składniki dla 4 osób:

1 bas morski około 1,5 kg
 1 łyżeczka słupków szafranu
 2 łyżeczki grubej soli
 50 ml oliwy z oliwek
 8 świeżych listków bobkowych
 250 g ryżu basmati
 1/2 l wody
 2 łyżki gęstej śmietany
 50 g startego sera Parmezan
 sól krystaliczna lub sól drobna

- Podgrzej piekarnik do 200°C w trybie podgrzewania górnego + tryb konwekcyjny (Półka 3 poziomu).
- Jeśli sprzedawca ryb tego nie zrobił, oskrob rybę nożem do ryb, utnij łeb nożem i wypatrosz rybę. Włóż do środka ryby 1 łyżeczkę grubej soli i szafranu.
- Natnij skórę ryby, aby można było pod nią włożyć trochę świeżych liści bobkowych. Spryskaj rybę oliwą z oliwek, a następnie włóż ją do żaroodpornego naczynia. Piecz w piekarniku przez 20 minut.
- Wypłukaj ryż basmati w bieżącej wodzie. Wstaw do napełnionego posoloną wodą rondelka i gotuj przez około 10 minut, aż do wchłonięcia wody. Pozostaw na 10 minut.
- Dodaj śmietanę kremówkę i starty ser Parmezan, a następnie wymieszaj.
- Polej rybę drugą częścią oliwy z oliwek i przypraw solą krystaliczną. Przybierz kremowym ryżem Parmezan.

RADA SZEFA KUCHNI

Najlepiej jest wybrać rybę złowioną na wędkę, nawet jeśli jest droższa od ryby złowionej siecią, która może być bardziej uszkodzona...



Scampi z duszonym koprem

Składniki dla 4 osób:

12 dużych scampi bez muszli
 2 duże cebulki kopru
 2 łyżki oliwy z oliwek
 1 ząbek czosnku
 1 gałązka tymianku
 1 listek laurowy
 1 szalotka
 szczypta pieprzu Espelette
 (smaczny pieprz z Baskii, który
 można zastąpić pieprzem cayenne)

- Podgrzej piekarnik do 180°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Obierz szalotkę. Pokrój ją na cienkie plasterki.
- Pokrój cebulkę kopru na plastry o grubości 1 cm. Włóż je do dużego naczynia i przypraw solą, pieprzem Espelette, tymiankiem, ząbkami czosnku ze skórką i liściem bobkowym.
- Dodaj 2 łyżki oleju z oliwek, dolej do połowy wodę. Gotuj przez 20 minut, a następnie dodaj scampi i szalotki. Gotuj przez 6 minut i podawaj bardzo gorące.

RADA SZEFA KUCHNI

Nie należy zbyt długo gotować scampi ponieważ wyschnie i będzie twarde. Gotowanie należy zatrzymać natychmiast po zmianie koloru na czerwony. Danie to jest także bardzo smaczne z langustami.



Włochy

Czas przygotowania: 10 min.

Czas spoczynku: -

Czas gotowania: 26 min.

“Papiloty” z łososia i z cytryny

Składniki dla 4 osób:

4 płaty łososia bez skóry
około 150 g
100 ml wytrawnego białego wina
2 cebulki kopru
2 cukinie
2 limonki
szczypta pieprzu Espelette (smaczny
pieprz z Baskii, który można zastąpić
pieprzem cayenne)
50 ml oleju roślinnego
sól krystaliczna

- Podgrzej piekarnik do 180°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomym).
- Pokrój cukinię w cienkie plastry. Przetnij cebulki kopru na 4 części i pokrój je na cienkie plasterki.
- Połóż koper i cukinię na folii aluminiowej o długości 30 cm. Dodaj płaty łososia, przypraw solą i pieprzem Espelette. Wlej wino i oliwę z oliwek. Posyp łososia skórą z limonki i wyciśnij na każdy kawałek ryby kilka kropel soku.
- Zamknij hermetycznie “papiloty” i gotuj je przez 8 minut.
- Podaj na stół natychmiast po przyrządzeniu i otwórz “papiloty” przed gośćmi.

RADA SZEFA KUCHNI

Danie to jest bardzo zdrowe. Gotowanie w “papilotach” umożliwia przygotowanie potrawy z bardzo małą ilością tłuszczu i zachowanie aromatu różnych składników.



Pieczone ziemniaki z wędzonym łososiem i ziołami

Składniki dla 4 osób:

500 g twardych ziemniaków
1 duża cebula
200 g pokrojonego wędzonego łososa
100 g sałaty arugula
4 gałązki natki pietruszki
30 ml oleju roślinnego
2 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżka wody
sól, pieprz

- **Podgrzej piekarnik do 220°C** w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcji (Półka 2 poziomu).
- **Obierz i umyj ziemniaki.** Obierz cebulę i pokrój na cienkie plasterki. Posiekaj grubo pietruszkę niżem. Potnij płyty łososa na cienkie paski.
- **Zetrzyj ziemniaki** na tarce z grubymi otworami. Włóż wszystkie składniki do miski i wymieszaj.
- **Ukształtuj z wymieszanych składników płaskie placki** i delikatnie połóż je do pokrytego cienką warstwą oleju naczynia. Piecz ziemniaki przez 10 minut, przekręć je i piecz przez następne 10 minut.
- **Wymieszaj w miseczce kilka gałązek rukoli** z 2 łyżkami oliwy z oliwek i 1 łyżką wody. Przypraw i podgotuj w rondelku w niskiej temperaturze przez 2 minuty. Wymieszaj rukolę z olejem i podawaj z pieczonymi ziemniakami.

RADA SZEFA KUCHNI

Przepis ten można zastosować do przygotowania posiłku dla całej rodziny, poprzez użycie naczyń o różnych rozmiarach. Aby uzyskać ładny kolor i słodki, lubiany przez dzieci aromat należy zamienić 1/3 ziemniaków na marchewkę. Klasyczne pieczone ziemniaki zapieka się z cebulą i boczkiem.



Pieczona ryba w słonym cieście

Składniki dla 4 osób:

1 cały bas, około
1,4 kg, wypatroszony ale z łuskami
i łbem
2 kg soli kuchennej
10 anyżu gwiazdkowego
1 białko jajka
100 ml wody

- Podgrzej piekarnik do 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Wymieszaj sól z białkiem jajka i z anyżem gwiazdkowym. Rozłóż połowę soli w naczyniu żaroodpornym. Połóż na wierzchu rybę i posyp pozostałą ilością soli.
- Piecz w piekarniku przez 30 minut. Wyjmij z piekarnika i pozostaw na 10 minut. Rozbij skorupę i podaj rybę na stół.

RADA SZEFA KUCHNI

Tą metodę gotowania można stosować do całych wypatroszonych ale nie oskrobanych ryb, takich jak łeszcż morski i ryba skorpion. Bardzo ważne jest, aby nie skrobać ryby, aby uniknąć kontaktu soli z mięsem. Podczas przygotowywania dużej ryby, czas pieczenia należy zwiększyć o 6 minut na każde 500 g.



Legumina rybna ze szpinakiem

Składniki dla 4 osób:

300 g białego mięsa z ryby
 400 g pędów szpinaku
 1 białko jajka
 20 g masła
 300 ml płynnej śmietany
 1 łyżka oliwy z oliwek
 2 łyżki wody
 Masło do natłuszczenia foremek
 Sól

- Podgrzej piekarnik do 180°C w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziomu).
- Wyjmij masło z lodówki na 1 godzinę przed przygotowaniem, aby było miękkie. Wymieszaj razem w robocie kuchennym rybę, masło i szczyptę soli. Po wyrobieniu gładkiej pasty, dodaj białko jajka i wymieszaj ponownie. Dodaj do rondelka oliwę z oliwek i zagotuj w nim wodę. Dodaj szpinak i gotuj przez 2 minuty, cały czas mieszając. Odcedź.
- Nasmaruj tłuszczem 4 małe miseczki. Włóż połowę pasty rybnej do miseczek, dodaj warstwę szpinaku i przykryj resztą pasty.
- Włóż miseczki do głębokiego rondla. Wlej gorącą wodę do rondla, do połowy miseczek w celu przygotowania metodą zanurzenia jednego naczynia w drugim. Piecz w piekarniku przez 20 minut. Ostrożnie wyjmij z foremki.

RADA SZEFA KUCHNI

Danie można podać z sosem wykonanym z 2 łyżek ugotowanego szpinaku, zmieszanego z 2 łyżkami oliwy z oliwek i 2 łyżkami płynnej śmietany. Przypraw solą i pieprzem.



Muszele z zapiekanką

Składniki dla 4 osób:

16 muszli
150 g masła
100 g bułki tartej
1 ząbek czosnku
20 gałązek natki pietruszki
Sól i pieprz

- Podgrzej piekarnik do 250°C w trybie dużego grilla (Półki poziomów 5 i 1).
- Poproś sprzedawcę ryb o przygotowanie małży. Zachowaj małże, korale i dolne muszle.
- Wyjmij masło z lodówki na 1 godzinę przed przygotowaniem, aby było miękkie. Posiekaj drobno pietruszkę. Obierz ząbek czosnku i pokrój w małą kostkę. Wymieszaj czosnek, pietruszkę i bułkę tartą z miękkim masłem. Włóż małże i korale do muszli. Pokryj małże masłem czosnkowym
- Włóż połowę muszli na blasze do pieczenia, a drugą połowę do głębokiego półmiska. Włącz grill nad blachą do pieczenia przez 4 minuty, aż do zbrązowienia masła. Wstaw blachę do pieczenia do piekarnika na półkę 1 poziomu w celu utrzymania wysokiej temperatury i włącz na 4 minuty grilowanie głębokiego półmiska.



RADA SZEFA KUCHNI

Jeśli dostępne są zamrożone małże bez muszli, należy je rozmrozić, wysuszyć i włożyć do indywidualnych misek.

Lasagne wegetariańska

Składniki dla 4 osób:

2 marchewki
2 cukinie
4 pomidory
1 cebula
1 opakowanie makaronu lasagna
1 ser mozzarella Buffalo
30 g startego sera Parmezan
5 listków bazylii
50 ml oliwy z oliwek
1 litr wody
sól, pieprz

- **Obierz marchewki.** Pokrój marchewki i cukinię wzdłuż na 2 części. Następnie pokrój je na plastry o grubości 1/2 cm.
- **Zagotuj 1 litr wody.** Wrzuć pomidory do gotującej się wody na 30 sekund, osącz z wody i usuń skórkę. Przetnij je na 4 części i usuń nasiona. Obierz cebulę i pokrój na cienkie plasterki. Wytrzyj ser mozzarella i pokrój go w kostkę.
- **Podgrzej piekarnik do 180°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- **Kładź w naczyniu kolejne warstwy** makaronu lasagna, warzyw, kilku liści bazylii i kostek sera mozzarella. Kładź kolejne warstwy, aż do zużycia makaronu (4 warstwy makaronu i 3 warstwy warzyw).
- **Polej lasagna oliwą z oliwek** i wstaw do piekarnika na 25 minut.
- **Oprósz serem Parmezan** i piecz w trybie dużego grilla przez 5 minut w 220°C (Półka 5 poziomu). Przed podaniem zaczekaj 15 minut w celu zagęszczenia lasagna.

RADA SZEFA KUCHNI

Danie to można podawać z błyskawicznym sosem coulis. Włóż do miski 500 g pomidorów, trochę oliwy z oliwek, cienko pokrojoną cebulę i miseczkę wody. Gotuj przez 3 minuty w kuchence mikrofalowej przy 900 W. Wymieszaj w celu utworzenia sosu coulis.



Warzywa po prowansalsku

Składniki dla 4 osób:

1 oberżyna
2 cukinie
1 czerwona papryczka
4 cebule dymki
1 cytryna
1 ząbek czosnku
1 gałązka tymianku
1 listek laurowy
1 łyżka oliwy z oliwek
2 łyżki wody
60 ml białego wina
Sól, pieprz

- Podgrzej piekarnik do 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Umyj wszystkie warzywa. Obierz paprykę ze skórki nożem kuchennym. Obierz cebule dymki, przetnij je na półowki. Zetrzyj skórkę cytryny nożem kuchennym. Pokrój cukinię, oberżynę i paprykę na 2 cm kostkę.
- Włóż do rondla, wszystkie warzywa i skórkę cytryny. Dodaj tymianek i listek laurowy. Przypraw solą i pieprzem, spryskaj wodą i oliwą z oliwek. Przykryj i gotuj przez 15 minut.
- Dodaj białe wino, gotuj przez następne 5 minut bez przykrytki w temperaturze 250°C.

RADA SZEFA KUCHNI

W celu dekoracji dania, przykryj talerz folią samoprzylegającą, połóż kilka listków bazyli i spryskaj oliwą z oliwek. Przykryj folią samoprzylegającą i gotuj w kuchence mikrofalowej przez 3 minuty w 900 W.



Ryż z potrawką Madras

Składniki dla 4 osób:

250 g długiego obłuskanego ryżu

1 jabłko odmiany Golden

1 duża cebula

50 g suszonych rodzynek

2 łyżek pokrojonych migdałów

100 ml mleczka kokosowego

1 łyżka curry

1 laska cynamonu

2 strąki kardamonu

1 anyż gwiazdkowy

2 łyżki oliwy z oliwek

400 ml wody

sól

- Podgrzej piekarnik do 250°C w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 2 poziomu).
- Pokrój jabłko Golden Delicious w małą kostkę. W naczyniu żaroodpornym, wymieszaj kostki jabłka, pokrojoną w kostkę cebulę, płatki migdałów, rodzyнки i połowę oliwy z oliwek. Piecz w piekarniku, aż do zbrązowienia (około 6 do 8 minut).
- Ustaw piekarnik na 190°C w trybie konwekcyjnym (Półka 2 poziomu).
- Wypłukaj ryż w bieżącej wodzie. Obierz cebulę i pokrój w małą kostkę. Przysmaż do przyrumienienia z drugą połową oliwy z oliwek w naczyniu żaroodpornym. Dodaj wodę, ryż, mleczko kokosowe, przyprawy i sól. Przykryj pergaminem i gotuj w piekarniku przez 20 minut.
- Usuń pergamin z ryżu i wymieszaj z przybraniem. Przypraw do smaku. Podawaj w małych miseczkach.

RADA SZEFA KUCHNI

Przybranie można przygotować wcześniej lub dodać surowe i wymieszać przed samym podaniem.



Zapiekanka z oberżyny i cukinii z parmezanem

Składniki dla 4 osób:

2 oberżyny
3 cukinie
30 g nasion pinii
10 miniaturowych pomidorów
80 g startego sera Parmezan
1 ząbek czosnku
klika wiórków sera Parmezan
30 ml oliwy z oliwek
sól, pieprz

- Podgrzej piekarnik do 150°C w trybie podgrzewania górnego + tryb konwekcyjny (Półka 4 poziomemu).
- Przetnij cukinię i oberżyny na plastry o grubości 1/4 cm. Podgrzej patelnię lub grill. Dodaj oliwę z oliwek na patelnię i podsmaż plastry cukinii i oberżyny po jednej stronie, aż do uzyskania złoto-brązowego koloru. Wysusz je w ręczniku papierowym i przypraw solą i pieprzem.
- Układaj na talerzu piekarnika kolejne warstwy 2 warzyw. Piecz przez 40 minut. Oprósz warzywa startym serem Parmezan i nasionami pinii. Zwiększ temperaturę do 220°C i piecz przez 3 do 4 minut.
- Udekoruj miniaturowymi pomidorami pociętymi na 4 części i wiórkami sera Parmezan.

RADA SZEFA KUCHNI

Można także potrzeć ząbkami czosnku dolną część talerza, przed umieszczeniem na nim warzyw w celu wzmocnienia smaku.



Zapiekanka z ziemniaków

Składniki dla 4 osób:

1 kg średnio twardych ziemniaków
900 ml mleka
100 ml płynnej śmietany
1 ząbek czosnku
sól, pieprz

- Podgrzej piekarnik do 160°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Obierz ziemniaki. Pokrój je na równe 3 mm plastry. Włóż je do miski i przypraw solą i pieprzem.
- Obierz ząbek czosnku i potrzyj nim talerz piekarnika. Połóż ziemniaki na talerzu. Polej je mlekiem i śmietaną. Piecz przez 1 godzinę i 15 minut.
- Ziemniaki są gotowe, gdy wchłoną cały płyn i pojawi się na nich złoto-brązowa skórka.

RADA SZEFA KUCHNI

Można także dodać do ziemniaków startą gałkę muszkatołową podczas ich przyprawiania.



Zapiekanka z ziemniaków z porami i smardzami

Składniki dla 4 osób:

400 g ziemniaków
40 g suszonych smardzów
3 pory
300 ml płynnej śmietany
100 do 200 ml mleka
1 ząbek czosnku
Sól i pieprz

- Podgrzej piekarnik do 150°C w trybie konwekcyjnym (Półka 2 poziomu).
- Namocz grzyby w zimnej wodzie przez 30 minut. Przytnij pory. Przekrój pory wzdłuż białej części i umyj je. Obierz ziemniaki i pokrój na plastry o grubości 1/2 cm. Włóż grzyby, ziemniaki, pory i ząbek czosnku do rondla wypełnionego przyprawioną wodą. Zagotuj. Gdy woda zacznie się gotować, zdejmij naczynie i odcedź jego zawartość.
- Potrzyj talerz obranym ząbkem czosnku. Ułóż połowę warzyw w warstwach (ziemniaki, pory i grzyby), a następnie zrób to samo z drugą połową warzyw. Polej śmietaną warzywa i wypełnij naczynie mlekiem, aż do prawie całkowitego przykrycia składników. Piecz przez 1 godzinę.

RADA SZEFA KUCHNI

Zapiekankę można jeść samą lub podawać z pieczenią. Danie to można przygotować poprzedniego wieczora i delikatnie odgrzać następnego dnia, dodając trochę mleka, jeśli jest zbyt sucha.



Kleisty pudding toffi

Składniki dla 4 osób:

170 g brązowego cukru
120 g mąki
6 g proszku do pieczenia
40 g posiekanych orzechów
30 g suszonych rodzynek
4 cl mleka
1 jajko
50 g masła
200 ml wody

- Podgrzej piekarnik do 180°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Rozpuść w rondelku 40 g masła.
- Wymieszaj w misce mąkę, 90 g brązowego cukru, sól, posiekane orzechy, suszone rodzyнки i proszek do pieczenia. W innej misce wymieszaj, rozpuszczone masło, mleko i jajka. Wymieszaj 2 przygotowane mieszanki i wlej je do pojedynczych form (wypełnij je maksymalnie do 2/3 wysokości).
- Zagotuj wodę w rondelku.
- Oprósz ciastka pozostałym brązowym cukrem, włóż do każdej formy kawałek masła i wlej na ciastka wrzącą wodę.
- Włóż do piekarnika i piecz przez 30 minut.
- Podawaj ciepłe.

RADA SZEFA KUCHNI

Podawaj z sosem karmelowym, wykonanym z podgrzewanego na patelni cukru aż do zmiany jego barwy na brązową, dodając płynną śmietanę i mieszając poszczególne składniki.



Cytrynowe bezy

Składniki dla 4 osób:

Na kruche ciasto:

125 g mąki
60 g masła
1/2 jajka
30 g cukru pudru
2 łyżki mleka

Na bezy:

3 białka jajka
75 g cukru

Na nadzienie:

3 żółtka
1 jajko
50 g cukru
2 cytryny
200 g płynnej śmietany

- Podgrzej piekarnik do 180°C w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 2 poziomu).
- W celu wykonania kruchego ciasta, wymieszaj mąkę i cukier puder z masłem. Dodaj jajko i 2 łyżki mleka. Zagnieć szybko ciasto i włóż do lodówki na 1/4 godziny. Włóż ciasto do 20 cm formy i piecz przez 10 minut.
- Wykonanie nadzienia ciasta: wymieszaj cukier z żółtkami. Dodaj skórkę i sok z cytryny, a następnie śmietanę.
- Wlej na kruche ciasto i piecz przez 15 minut w 180°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Ubij białka jajek, aż do uzyskania sztywnej piany, dodaj cukier stale ubijając, aby go rozpuścić. Nałóż bezy na ciasto i piecz w temperaturze 220°C przy podgrzewaniu od góry + tryb konwekcyjny (Półka 4 poziomu), aż do uzyskania złotego koloru.

RADA SZEFA KUCHNI

Jeśli nie ma dużo czasu, można użyć gotowe słodkie, kruche ciasto. Przepis ten można wykorzystać do przygotowania miniaturowych placzków koktajlowych bez dodawania bezów.



“Papiloty” z owoców i wina Marsala

Składniki dla 4 osób:

2 duże jabłka odmiany Golden
6 miniaturowych bananów
125 g malin
125 g moreli z puszek
4 łyżki pistacji
4 łyżki pokrojonych migdałów
4 łyżki suszonych rodzynek
4 łyżki wina Marsala

- Podgrzej piekarnik do 220°C w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 2 poziomu).
- Umyj wszystkie owoce. Pokrój jabłka w dużą 2 cm kostkę, bez obierania. Obierz i pokrój banany na 2 długie paski. Odsącz morele.
- Przygotuj cztery 30 cm arkusze pergaminu. Połóż na środku, kostki jabłek, połówki bananów, połówki moreli, maliny. Posyp pistacjami, pokrojonymi migdałami i suszonymi rodzynekami. Spryskaj winem Marsala i zamknij «papiloty» składając brzegi papieru. Zwiąż razem «papiloty».
- Połóż «papiloty» na blasze do pieczenia i piecz przez 10 minut, podawaj natychmiast po upieczeniu.

RADA SZEFA KUCHNI

Deser ten można podawać z kremem waniliowym lub z bitą śmietaną. Wino Marsala można zastąpić rumem lub likierem Grand Marnier.



Tapioka z mleczkiem kokosowym

Składniki dla 4 osób:

250 g półtłustego mleka
50 g tapioki
250 g mleczka kokosowego
20 g cukru
1 strąk wanilii
50 ml wody

- Podgrzej piekarnik do 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 2 poziomu).
- Wymieszaj w misce o wysokich brzegach, mleko, wodę, cukier, nasiona ze strąka wanilii, mleczko kokosowe i tapiokę.
- Podziel strąk wanilii wzdłuż na połówki. Zagotuj mleko i cukier w żaroodpornym rondlu z podzielonym strąkiem wanilii. Gdy mieszanka zacznie się gotować, dodaj tapiokę i piecz w piekarniku przez 12 minut.
- Po przygotowaniu, włóż do lodówki na jedną godzinę, od czasu do czasu mieszając.

RADA
SZEFA KUCHNI

Można położyć świeże płatki kokosa na tapiocie i podawać w połówkach kokosa.



Krem karmelowy

Składniki dla 4 osób:

3 jajka
1/2 l mleka
90 g cukru

Na karmel:
80 g cukru
50 ml wody

- Podgrzej piekarnik do 130°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- W rondelku z ciężkim dnem, rozpuść cukier na małym ogniu, bez dodawania cukru. Gdy tylko cukier zmieni kolor na brązowy, dodaj 50 ml wody, łyżka po łyżce.
- Wlej karmel do pojedynczych porcelanowych miseczek piekarnika.
- Zagotuj mleko.
- W misce, wymieszaj jajka z cukrem. Zalej jajka mlekiem, zbierz piankę.
- Napętnij miseczki, włóż je do dużego półmiska piekarnika napętniając go do połowy wodą, gotuj przez 45 minut.

RADA SZEFA KUCHNI

Zaczekaj na ostygnięcie kremu, wyjmij poszczególne porcje z form odcinając je od brzegów formy nożem, aby ich nie uszkodzić. Pamiętaj, aby nie doprowadzić do wrzenia kremu w piekarniku, może to spowodować wykipienie.



Francja

Czas przygotowania: 10 min.

Czas spoczynku: -

Czas gotowania: 55 min.

Ciasto czekoladowe z solą Maldon

Składniki dla 4 osób:

2 jajka
 100 g cukru
 50 g słodko-gorzkiej czekolady
 (jeśli to możliwe o 70 % zawartości
 kakao)
 80 g masła
 60 g mąki
 8 orzechów pekan
 trochę soli Maldon lub innej soli
 krystalicznej (przy braku soli
 krystalicznej nie należy stosować w
 tym przepisie żadnej soli)
 trochę cukru do form
 trochę masła do form

- Podgrzej piekarnik do 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Rozpuść masło i czekoladę poprzez zanurzenie naczynia z tymi składnikami w drugim naczyniu.
- Ubij jajka z cukrem, elektryczną ubijaczką, aż do uzyskania białego koloru i piany. Wymieszaj delikatnie mąkę z masłem i z cukrem. Następnie dodaj wymieszane jajka. Włóż do lodówki na 15 minut.
- Posmaruj masłem i cukrem formy. Wypełnij je mieszaniną ciasta czekoladowego do 1/2 wysokości i dodaj do każdej formy kilka orzechów pekan. Posyp ciastka klikoma kryształami soli i piecz w piekarniku przez 12 minut. Przed wyjęciem z form, zaczekaj na ostygnięcie ciastek czekoladowych.

RADA SZEFA KUCHNI

Sól Maldon pochodzi z Anglii. Aby ciasteczka były bardziej gęste należy włożyć je na całą noc do lodówki po upieczeniu.



Pieczone jabłka z cynamonem i białym winem

Składniki dla 4 osób:

4 duże jabłka odmiany Golden
 80 g brązowego cukru
 60 g masła
 4 łaski cynamonu
 20 g cząstek świeżego imbiru
 1 łyżka czerwonych ziarenek pieprzu
 1 łyżka nasion kminku
 200 ml białego wina

- Podgrzej piekarnik do 200°C w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 2 poziomu).
- Obierz jabłka bez ich krojenia. Usuń gniazda jabłek drylownicą do jabłek lub nożem. Połóż jabłka na talerzu piekarnika. Obierz imbir i pokrój go na 4 części. Posyp jabłka czerwonym pieprzem ziarnistym, nasionami kminku, brązowym cukrem, posmaruj masłem i polej białym winem. Włóż do każdego jabłka łaskę cynamonu i kawałek imbiru.
- Piecz w piekarniku przez 35 minut. Spryskaj jabłka od czasu do czasu sokiem.
- Po upieczeniu, przed podaniem do jedzenia, zaczekaj na ostygnięcie przez 20 minut w temperaturze pokojowej.

RADA SZEFA KUCHNI

Jeśli jabłka są za bardzo spieczone, podczas pieczenia należy poleać je małą ilością wody.

Jeśli przepis ten jest przygotowywany dla dzieci, białe wino można zastąpić wodą.



Niemcy

Czas przygotowania: 10 min.

Czas spoczynku: 20 min.

Czas gotowania: 35 min.

Placek z serem Ricotta i czekoladą

Składniki dla 4 osób:

1 rulon gotowego słodkiego,
kruchego ciasta
125 g słodko-gorzkiej czekolady
150 g sera ricotta
4 łyżki marmolady pomarańczowej
200 g suszonej fasoli do upieczenia
ciasta

- Podgrzej piekarnik do 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- **Nałóż ciasto do 4 pojedynczych form.** Przykryj pergaminem i suszoną fasolą. Upiecz kruche ciasta piekąc przez 25 minut.
- **Rozpuść czekoladę zanurzając naczynie z czekoladą w innym naczyniu i dodaj po rozpuszczeniu ser ricotta.** Używając torebki do wyciskania masy, udekoruj krawędzie ciasta masą czekoladową tak , aby pomarańczowa marmolada była widoczna na środku.
- **Włóż do lodówki na 30 minut** i podaj na stół.

RADA SZEFA KUCHNI

Deser ten można dowolnie przekształcać, zmieniając aromat marmolady: cytrynowy, malinowy, figowy. Placki będą bardziej smaczne, jeśli wykorzystana zostanie gorzko-słodka czekolada, awierająca co najmniej 70% kakao.



Suflety z wanilią

Składniki dla 4 osób:

6 jajka
250 ml mleka
35 g mąki
70 g cukru
2 strąki wanilii
10 g masła i
10 g cukru do posypania foremek
Trochę cukru pudru do dekoracji

- Podgrzej piekarnik do 230°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Wymieszaj 2 całe jajka z 50 g cukru, a następnie mąkę w salaterce. Podziel wzdłuż strąki wanilii. Zagotuj mleko ze strąkami wanilii. Zdejmij z ognia, wyjmij strąki wanilii i delikatnie wlej, cały czas mieszając, do salaterki.
- Wlej krem do salaterki i przykryj folią samoprzylegającą bezpośrednio na wierzchu kremu. Przed założeniem folii zaczekaj na ostygnięcie kremu.
- Oddziel żółtka od 4 pozostałych jajek. Wymieszaj 4 żółtka z kremem po jego ostygnięciu. Ubij białka jajek, aż do uzyskania sztywności, dodając 20 g cukru. Delikatnie dołącz białka do zimnego kremu.
- Nasmaruj tłuszczem i posyp cukrem foremki, sprawdzając dokładność pokrycia. Napelnij foremki kremem do krawędzi. Piecz przez 8 minut. Oprósz cukrem pudrem i natychmiast podawaj.

RADA SZEFA KUCHNI

Można dodać zapach do sufletu, zastępując wanilię 1 łyżeczką przypraw (anyż gwiazdkowy, cynamon, itd.) lub 3 łyżeczkami likieru Cointreau albo Grand Marnier. Należy uważać, aby nie dotknąć warstwy cukru pokrywającego foremkę, w przeciwnym razie suflet nie wyrośnie prosto.



Francja

Czas przygotowania: 20 min.

Czas spoczynku: 20 min.

Czas gotowania: 15 min.

Clafoutis z morelami i cynamonem

Składniki dla 4 osób:

400 g moreli
(lub innych owoców z pestkami)
100 g mąki
30 g mielonych migdałów
20 g płatków z migdałów
90 g cukru
6 jajka
125 ml mleka
125 ml płynnej śmietany
30 g masła
1 łyżeczka cynamonu
10 g masła i
10 g mąki do posypania foremki

- Podgrzej piekarnik do 180°C w trybie podgrzewania górnego + tryb konwekcyjny (Półka 3 poziomu).
- Podziel morele na dwie połowy i wyjmij pestki.
- Wymieszaj w salaterce mielone migdały, mąkę, cynamon i cukier. Utwórz w środku otwór. Wbij jajka do środka i stopniowo ubijaj je, łącząc z resztą masy. Ubijaj energicznie, aż do usunięcia wszystkich grudek. Rozgrzej masło, aż do zbrązowienia i zaczekaj na jego ostygnięcie. Następnie wlej do mieszanki składników mleko, płynną śmietanę i przyrumienione masło. Wymieszaj.
- Po wymieszanii najlepiej poczekać 30 minut.
- Nasmaruj tłuszczem i posyp mąką formę, połóż na spódzie owoc i wlej na wierzch wymieszane składniki. Posyp płatkami migdałów. Piecz w piekarniku przez 25 minut.
- Po ostygnięciu wyjmij z formy.

RADA SZEFA KUCHNI

Do tego dania można także wykorzystać duże owoce: morele, brzoskwinie, nektarynki... należy przeciąć je na półki, aby usunąć z nich pestki. Przy użyciu małych owoców, takich jak wiśnie, śliwki i śliwy wiśniowe należy stosować je w całości z pestkami.



Grzanki bananowe z nasionami sezamu

Składniki dla 4 osób:

12 miniaturowych bananów
4 arkusze ciasta brik
20 g cukru pudru
10 g masła
20 g nasion białego sezamu
100 ml mleczka kokosowego
10 g cukru z trzciny cukrowej
1 limonka

- Podgrzej piekarnik do 250°C w trybie dużego grilla (Półka 4 poziomu).
- Zetrzyj skórkę limonki, a następnie wyciśnij sok. Dodaj cukier z trzciny cukrowej i wymieszaj, aby rozpuścić cukier. Wymieszaj z mleczkiem kokosowym.
- Obierz banany i przetnij wzdłuż na połowki. Wytnij z każdego arkusza brik 8 trójkątów. Zawij połowki bananów w trójkąty ciasta brik, rozpoczynając od wierzchołka. Wyłóż na blasze piekarnika pergamin. Rozpuść masło w salaterce przy ustawionej niskiej temperaturze. Posmaruj pędzelkiem kawałki ciasta brik z bananem z każdej strony. Połóż na pergaminie. Oprósz połową nasion sezamu i cukru pudru.
- Piecz w piekarniku przez około 2 minuty, aż do lekkiego skarmelizowania cukru pudru. Przekręć ciasto brik i oprósz resztą nasion sezamu i cukru pudru. Piecz w piekarniku przez 2 minut.
- Podawaj z sosem z mleczka kokosowego.

RADA SZEFA KUCHNI

Przy braku miniaturowych bananów, można użyć do przepisu 3 duże banany, pocięte na porcje. Aby zaostriżyć smak sosu, można dodać jedną łyżkę rumu.



Strucla z konfiturą

Składniki dla 4 osób:

100 g mąki
100 g cukru
3 jajka
200 g konfitury

- Podgrzej piekarnik do 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Ubijaj jajka i cukier elektryczną ubijaczką przez 8 minut. Zmieszane składniki powinny utworzyć pienistą i kremową masę. Stopniowo dodawaj mąkę, delikatnie mieszając.
- Wyłóż pergamin na blasze do pieczenia bez brzegów. Wyłóż masę równo na papier, formując kwadrat o grubości 1/2 cm. Piecz w piekarniku przez 6 minut. Biskopt powinien być miękki i delikatnie zarumieniony na wierzchu.
- Zdejmij ciasto z blachy do pieczenia i zaczekaj na ostygnięcie przez 5 minut, po płaskim ułożeniu bez usuwania papieru. Przenieś biskopt na czystą ściereczkę. Ostrożnie usuń papier i pokryj powidłami. Pociągnij ściereczkę, aby przekrócić biskopt i ciągnij dalej, aby uformować struclę.
- Przed podaniem włóż na 1 godzinę do lodówki. Udekoruj pozostałymi konfiturami.

RADA SZEFA KUCHNI

Jeśli papier przywleże do biskoptu, można go usunąć nawilżając gąbką. Masę z tego przepisu można wykorzystać do przygotowania lekkich ciasteczek zamiast tradycyjnego biskoptu, tortu uskawkowego, kremówki, itd.



Ptysie Profiterole

Składniki dla 4 osób:

Na ciasto ptysiowe:

100 g masła

150 g mąki

4 jajka

250 ml wody

150 g zwykłej czekolady

150 ml mleka

80 g płatków z migdałów

10 g cukru pudru

1/2 łyżeczki wody

500 ml lodów waniliowych

- Podgrzej piekarnik do 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomu).
- W celu przygotowania ciasta na ptysie, zagotuj wodę z masłem. Zdejmij z ognia, dodaj mąkę i wymieszaj. Wstaw na najmniejszy ogień w celu wolnego wysuszenia ciasta. Zdejmij z ognia i dodaj po kolei jajka, cały czas mieszając. Wyłóż pergamin na blasze do pieczenia. Uformuj na blasze 8 okrągłych kul ciasta. Piecz w piekarniku przez 25 minut. Babeczki ciasta ptysiewego muszą być dobrze przyrumienione i suche. Zaczekaj na ostygnięcie. Pozostaw włączony piekarnik. Wymieszaj migdały z cukrem pudrem i wodą. Rozłóż masę na blasze do pieczenia bez brzegów odpornej na przywieranie. Piecz w piekarniku 6 do 8 minut, aż do ładnego zbrązowienia. Zachowaj w stanie suchym.
- Przetnij babeczki ciasta ptysiewego na połowy i wypełnij je lodami. Włóż do zamrażarki.
- Przed samym podaniem, podgrzej piekarnik do 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 5 poziomu).
- Rozpuść czekoladę w mleku poprzez zanurzenie naczynia z tymi składnikami w drugim naczyniu. Włóż ciastka ptysiowe z lodami do piekarnika na 2 minuty. Wyjmij z piekarnika i połóż po 2 babeczki na każdym talerzu. Polej po wierzchu ciepłą czekoladą, oprósz płatkami migdałów i podawaj na stół.

RADA SZEFA KUCHNI

W zależności od preferencji, można stosować różne smaki lodów; na przykład, lody miętowe lub malinowe będą smakowały doskonale z sosem czekoladowym. Ciastka ptysiowe można przygotować i wypełnić lodami poprzedniego wieczora i przechować przez noc w zamrażarce.



Francja

Czas przygotowania: 30 min.

Czas spoczynku: -

Czas gotowania: 50 min.

Ciastka Kugelhops

Składniki dla 4 osób:

40 g rodzynek
1 torebka herbaty
50 ml wody
20 g drożdży piekarskich
3 łyżki mleka
350 g mąki
4 jajka
40 g cukru
1 łyżeczka soli
175 g masła
1 łyżka cukru pudru
1 łyżka płatków migdałowych
Masło do natłuszczenia foremek

- Podgrzej piekarnik do 230°C w trybie małego grilla (Półka 5 poziomu).
- Ułóż migdały na środku blachy do pieczenia i griluj w piekarniku przez 1 minutę.
- Wyjmij masło z lodówki, aby było miękkie.
- Podgrzej w rondelku 50 ml wody. Włóż torebkę herbaty i namocz rodzynek. Podgrzej mleko i zmieszaj z drożdżami. Dodaj 90 g mąki i wymieszaj. Mikstura ta jest znana pod nazwą zaczyn. Umieść w ciepłym miejscu i zaczekaj 2 godziny na podwojenie objętości.
- W salaterce, wymieszaj 260 g mąki, 2 jajka, 1 łyżkę wody, 40 g cukru i łyżeczkę soli. Wymieszaj, aż do ubicia. Dodaj pozostałe 2 jajka jedno po drugim, cały czas mieszając. Dołącz zmiękczone masło i odsączone rodzynek. Włóż do lodówki na 2 godziny, aby masa stwardniała. Następnie rozłóż masę z rodzynekami. Do środka włóż inną masę (zaczyn). Połącz dwa rodzaje masy poprzez ugniatanie.
- Podgrzej piekarnik do 220°C w trybie konwekcyjnym (Półka 2 poziomu).
- Nasmaruj tłuszczem 4 małe foremki na ciastka kugelhops. Wlej masę do foremek, wypełniając je do połowy. Pozostaw w ciepłym miejscu, aż masa urośnie do krawędzi. Piecz w piekarniku przez 15 minut. Delikatnie wyjmij z foremek ciastka kugelhops. Oprósz cukrem pudrem i grilowanymi migdałami.

RADA SZEFA KUCHNI

Danie to można przygotować poprzedniego wieczora i pozostawić masę w foremkach przez noc w lodówce. Podczas przygotowywania dużego ciasta kugelhops, czas pieczenia należy zwiększyć o 20 minut.



Kruche ciasto z migdałami

Składniki dla 4 osób:

80 g masła
 100 g cukru
 100 g mąki
 2 żółtka
 5 g proszku do pieczenia
 1 kieliszek esencji z gorzkich migdałów
 1 szczypta soli
 20 g płatków z migdałów

- Podgrzej piekarnik do 180°C w trybie konwekcyjnym (Półka 3 poziomu).
- Do salaterki, dodaj 70 g cukru, masło, mąkę, żółtka, proszek do pieczenia, esencję z gorzkich migdałów i szczyptę soli. Zagnieć, formując ciasto o jednakowej konsystencji. Zwiń w taki sam kształt jak kaszanke i włóż do lodówki na 1 godzinę. Chop the flaked almonds. Wymieszaj z pozostałymi 30 g cukru. Zwiń ciasto z masą. Potnij na 1 cm plasterki.
- Włóż na nieprzylegającą blachę do pieczenia i piecz w piekarniku przez 25 minut.

RADA SZEFA KUCHNI

Esencję z gorzkich migdałów można zastąpić olejami zapachowymi, takimi jak olej sezamowy lub pistacjowy, migdały, nasionami pinii, orzechami włoskimi, itp.





Przepisy,

Na talerz rozmaitości

Przepisy z wykorzystaniem
piekarników do przygotowania
dań głównych lub deserów
jednocześnie..

Filety z mały z czarnymi oliwkami i duszonymi oberżynami

Składniki dla 4 osób:

8 filetów z mały
4 łyżki oliwy z czarnych oliwek
3 oberżyny
30 g nasion pinii
1 cebula
1 seler
5 łyżki oliwy z oliwek
Sól i pieprz

- Dopasuj podział piekarnika (Półka 3 poziom).
- Podgrzej górny piekarnik do 220°C w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziom).
- Podgrzej dolny piekarnik do 180°C w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziom).
- Obierz oberżyny, cebulę i selera. Pokrój cebulę i selera w małą kostkę. Pokrój oberżyny w 1 cm kostkę. Na patelnię wlej 3 łyżki stołowe oliwy z oliwek, włóż oberżyny, cebulę, seler i nasiona pinii. Piecz w dolnym piekarniku przez 30 minut.
- Nasmaruj 3 łyżkami stołowymi blachę piekarnika. Filety z mały połóż mięsem od spodu. Posyp skórę pieprzem i solą, a następnie skrop oliwą z czarnych oliwek. Piecz w górnym piekarniku przez 4 minut.

RADA
SZEFA KUCHNI

Aby podkreślić smak nasiona pinii można grilować w piekarniku. Jeśli nie masz nasion pinii, możesz je zastąpić posiekanymi orzechami włoskimi.



Steki z łososia z rozmarynem i duszoną cykorią w sosie pomarańczowym

Składniki dla 4 osób:

4 płaty łososia
 2 gałązek natki pietruszki
 2 limonki
 1 łyżka różowych ziarenek pieprzu
 1 łyżeczka soli stołowej
 200 ml białego wina
 100 ml wody
 8 główek cykorii
 2 łyżki oliwy z oliwek
 1 pomarańcza
 Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej górny piekarnik do 220°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomu).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 200°C** w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziomu).
- **Pokrój cykorię w cienkie paski.** Zetrzyj połowę skórki pomarańczy i wyciśnij sok. Do naczynia żaroodpornego włóż paski cykorii, startą skórkę pomarańczy, wlej sok z pomarańczy i oliwę z oliwek. Dopraw pieprzem i solą, przykryj i piecz przez 15 minut w górnym piekarniku.
- **Zetrzyj skórkę cytryny.** Wyciśnij cytryny. Oberwij liście rozmarynu. Do naczynia żaroodpornego włóż płaty łososia, rozmaryn, startą skórkę pomarańczy, różowy pieprz, łyżkę soli, wlej białe wino, sok z cytryny i wodę. Piecz w dolnym piekarniku przez 10 minut polewając.

RADA SZEFA KUCHNI

Jeśli lubisz chrupiącą cykorię, piecz przez 10 minut; w innym przypadku, jeśli lubisz miękką przez 20 minut.



Mostek barani w cieście ziołowym i bukiecie warzyw lata

Składniki dla 4 osób:

4 mostki baranie, każdy z trzema żeberkami

50 g bułki tartej

1/4 pęczka estragonu

1/4 pęczka bazylii

1/4 pęczka natki pietruszki

2 oberżyny

4 pomidory

4 cukinie

1 ząbek czosnku

6 łyżki oliwy z oliwek

Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej górny piekarnik do 180°C** w trybie podgrzewania górnego + tryb konwekcyjny (Półka 4 poziomu).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 240°C** w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziomu).
- **Pokrój oberżyny, pomidory i cukinię w cienkie plastry.** Wlej 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek do naczynia do zapiekania. Natrzyj naczynie obranym ząbkem czosnku. Ułóż w naczyniu kolejne warstwy warzyw. Przypraw solą i pieprzem. Piecz w górnym piekarniku przez 1 godzinę i 30 minut.
- **Oberwij liście ziół.** Posiekaj i wymieszaj z tartą bułką i 2 łyżkami stołowymi oliwy z oliwek.
- **Przypraw mostki baranie solą i pieprzem.** Połóż na blasze piekarnika, tłustą stroną od spodu. Skrop dwoma 2 łyżkami oliwy z oliwek. Około 15 minut przed upieczeniem warzyw, wstaw baraninę do dolnego piekarnika na 8 minut. Wyjmij z piekarnika, dodaj zioła i wymieszaną tartą bułkę na skórę i owiń folią na 8 minut. Podawaj mięso razem z warzywami.

RADA SZEFA KUCHNI

Można użyć innych ziół, na przykład mięty i kolendry. Można również zastąpić zioła czarnymi oliwkami.



Roladki cielęce z szałwią i ryżem cardamompilau

Składniki dla 4 osób:

8 bardzo cienkich eskalopków
cielęcych, 100g każda

16 listków szałwi

1 cebula

240 g ryżu basmati

2 strąki kardamonu

1 szczypta soli stołowej

500 ml wody

4 łyżki oliwy z oliwek

Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziom).
- **Podgrzej górny piekarnik do 180°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziom).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 240°C** w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziom).
- **Rozdziel eskalopki.** Połóż 2 listki szałwi na każdej i zwiń bardzo mocno. Zepnij wykałaczkami. Obierz cebulę i pokrój w małą kostkę. Do żaroodpornego rondelka wlej 2 łyżki oliwy z oliwek i włóż cebulę. Podgrzej i piecz przez 1 minutę. Dodaj ryż i piecz kolejną minutę (aż ziarna ryżu staną się przeźroczyste). Zdejmij z ognia i dodaj 500 ml wody i kardamon. Przykryj pergaminem i piecz w górnym piekarniku przez ok. 15 minut (aż do odparowania wody).
- **5 minut przed ugotowaniem ryżu,** posmaruj głęboką patelnię 2 łyżkami oliwy z oliwek, dodaj eskalopki i piecz w dolnym piekarniku przez 6 minut. Przypraw eskalopki solą i pieprzem po upieczeniu i podawaj z ryżem.

RADA SZEFA KUCHNI

Do przygotowania eskalopków można użyć estragonu lub bazylii zamiast szałwi. Jeśli nie jest dostępne żadne z nich, danie można przyrządzić bez strąków kardamonu.



Duszony udziec cielęcy z parzoną kapustą i olejem z włoskich orzechów

Składniki dla 4 osób:

1 udziec cielęcy
 1 zielona kapusta
 1 marchewka
 1 szalotka
 1 cebula
 1 por
 100 ml białego wina
 10 g sproszkowanego rosółku
 cielęcego
 2 łyżki miodu
 2 łyżki oleju z orzechów
 50 g masła
 2 łyżki obranych orzechów
 4 gałązek natki pietruszki
 1 gałązka tymianku
 1 listek laurowy
Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 170°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 1 poziomu).
- **Podgrzej górny piekarnik do 180°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomu).
- **Usuń zewnętrzne liście kapusty.** Pokrój kapustę na 4 części i umyj. Włóż do żaroodpornego naczynia i całkowicie przykryj miodem, masłem, olejem z orzechów oraz wodą. Przykryj naczynie przykrywką lub folią. Piecz w górnym piekarniku przez 3 minuty.
- **Obierz marchewkę, cebulę oraz szalotkę i pokrój w paski.** Odetnij zieloną część pora i podziel wzdłuż na 4 części. Umyj. Włóż cielęcinę do rondelka i zalej wodą. Zagotuj na kuchni i zbierz piankę z powierzchni. Zdejmij z ognia i dodaj pokrojone warzywa, tymianek, listek laurowy, białe wino i rosółek cielęcy. Przykryj i gotuj w dolnym piekarniku przez 3 godziny.
- **Przed podaniem potnij kapustę w paski** i posyp pietruszką oraz orzechami.

RADA SZEFA KUCHNI

Danie to można przygotować dzień wcześniej i podgrzać następnego dnia. Aby uzyskać glazurę na cielęcinie, należy zmniejszyć ilość sosu, aż uzyska konsystencję syropu. Następnie podgrzać piekarnik do 240°C w trybie dużego grila (Półka 4 poziomu) i piec cielęcinę nad grilem regularnie polewając sosem własnym. Zajmie to około 15 minut.



Pierś kaczki w miodzie i puree z dyni

Składniki dla 4 osób:

2 piersi kaczki, około
500 g każda
4 łyżki miodu
1 szalotka
900 g miąższu dyni
20 g masła
4 ząbki czosnku
Sól i pieprz gruntowy

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 240°C** w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziomu).
- **Podgrzej górny piekarnik do 200°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomu).
- **Obierz i posiekaj szalotkę.** Pokrój dynię w 2 cm kostkę. Włóż do rondelka masło, posiekaną szalotkę, pokrojoną dynię i 4 obrane ząbki czosnku. Dopraw solą i pieprzem i przykryj naczynie. Piecz w górnym piekarniku przez 30 minut.
- **Wytrzymaj tłuszcz z piersi kaczki.** W dolnym piekarniku podgrzej przez 5 minut naczynie do zapiekania. Włóż pierś do naczynia, skórą od spodu. Dopraw solą i pieprzem i wstaw do pieczenia w piekarniku na 8 minut. Usuń tłuszcz z naczynia i odwróć piersi. Polej pierś miodem i ponownie włóż do piekarnika na 1 minutę. Wyjmij z piekarnika, przykryj folią i zostaw na 5 minut.
- **Odsącz dynię.** Wyjmij 4 ząbki czosnku. Rozdrobnij widelcem kostki dyni.
- **Potnij piersi w paski** i podawaj z puree z dyni, jednym ząbkiem czosnku dla każdej osoby i doprawione pieprzem gruntowym.

RADA SZEFA KUCHNI

Piersi kaczki można zastąpić filetami. Jest to ta sama część kaczki tylko pierś jest bardziej miękka, ponieważ kaczka była karmiona jako foie gras.



Grilowany w całości leszcz morski z koprem i anyżem gwiazdkowym

Składniki dla 4 osób:

1 leszcz morski, 1,2 kg, bez łba, wypatroszony i oskrobany

4 cebulki kopru

2 anyż gwiazdkowy

2 łyżki Pernod

4 łyżki oliwy z oliwek

200 ml wody

Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej górny piekarnik do 250°C** w trybie podgrzewania górnego + tryb konwekcyjny (Półka 4 poziomu).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 200°C** w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziomu).
- **Oplucz i posiekaj koper.** Zielone gałązki zostaw do przybrania. Włóż koper do naczynia żaroodpornego z dwoma 2 łyżkami oliwy z oliwek i 1 łyżką Pernod. Przypraw solą i pieprzem. Przykryj przykrywką lub folią. Piecz w dolnym piekarniku przez 30 minut.
- **Włóż leszcza morskiego do naczynia żaroodpornego** z dwoma 2 łyżkami oliwy z oliwek i 1 łyżką Pernod. Dopraw pieprzem i solą i piecz przez 15 minut w górnym piekarniku.

RADA SZEFA KUCHNI

Można również użyć basa lub małże, a pernod zastąpić olejami aromatycznymi (z orzechów włoskich, orzechów laskowych, itp.).



Placki z kremem migdałowym i figami oraz malinami

Składniki dla 4 osób:

1 rulon kruchego lub słodkiego ciasta
 60 g mielonych migdałów
 60 g masła
 60 g cukru
 3 żółtka
 8 świeżych lub suszonych fig
 100 g mrożonych malin

- Dopasuj podział piekarnika (Półka 3 poziomiu).
- Podgrzej górny piekarnik do 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomiu).
- Podgrzej dolny piekarnik do 180°C w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziomiu).
- Zaczekaj, aż masło zmięknie. Wymieszaj masło, cukier, migdały i żółtka jajek, aby powstał krem migdałowy.
- Rozłóż ciasto w nieprzywierających foremkach na placki. Nałóż krem migdałowy na ciasto i wstaw do pieczenia w dolnym piekarniku przez 30 minut.
- Włóż figi i maliny (zostaw 4 do przybrania) do naczynia żaroodpornego. Przykryj przykrywką lub folią. Piecz w górnym piekarniku przez 20 minut. W trakcie pieczenia wyjmij figi i przetrzij maliny przez sito, aby zebrać sok.
- Delikatnie wyjmij z foremek ciastka.
- Figi potnij na pół i ułóż na placzkach. Posmaruj sokiem malinowym i przybierz każdy placek na środku maliną.

RADA SZEFA KUCHNI

Można użyć orzechów laskowych zamiast migdałów, a figi zastąpić obranymi gruszkami pokrojonymi na kawałki.



Kruszonka ananasowo - waniliowa

Składniki dla 4 osób:

1 mały ananas
50 g cukru
50 g masła
50 g mąki
50 g mielonych orzechów włoskich
20 g brązowego cukru
1 strąk wanilii
50 ml rumu

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej górny piekarnik do 200°C** w trybie podgrzewania górnego + tryb konwekcji (Półka 5 poziomu).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 200°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 1 poziomu).
- **Usuń wypustki liściowe ananasa** **ząbkowanym nożem**. Usuń, jeśli jest to wymagane, pozostałe oczka (czarne kropki) małym nożem. Pokrój ananas poziomo na 4 części i usuń środek. Pokrój części w małe plastry. Wymieszaj ręką masło, cukier i orzechy, aby utworzyć kruszonkę. Kruszonka musi być jednolitej, kruchej konsystencji. Wyłóż blachę piekarnika pergaminem i posyp kruszonką. Wstaw do pieczenia w górnym piekarniku przez 15 do 20 minut, aż do zbrązowienia kruszonki.
- **Podziel wzdłuż łaskę wanilii**. Włóż do naczynia żaroodpornego plastry ananasa. Posyp brązowym cukrem i skrop rumem. Rozdrobnij łaskę wanilii na kawałkach ananasa i włóż łaskę do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką lub folią i wstaw do pieczenia w dolnym piekarniku przez 20 minut.
- **Podawaj ananasy w szklankach**, posypane kruszonką.

RADA SZEFA KUCHNI

Kupując ananasy, można sprawdzić, czy jest dojrzały zdejmując jedną ze skór. Jeśli można ją łatwo zdjąć, oznacza to, że ananas jest dojrzały.



Gruszki z karmelem w kruchym cieście

Składniki dla 4 osób:

2 duże, dojrzałe gruszki
150 g ciasta francuskiego
100 g cukru
25 g masła
100 ml mleka
2 łyżki cukru pudru

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 170°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 1 poziomu).
- **Podgrzej górny piekarnik do 220°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomu).
- **Pokrój gruszki poziomo na 2 części i usuń środek**. Posyp cukrem naczynie żaroodporne. Podgrzej na kuchence, aż do stopienia się cukru i uzyskania lekko karmelowego koloru. Zdejmij z ognia. Ostrożnie mieszając dodaj masło, a następnie mleko, aby uzyskać kremowy sos. Włóż gruszkę do naczynia, płaską stroną od spodu. Piecz w dolnym piekarniku przez 1 godzinę.
- **Rozwiń ciasto francuskie**. Piecz w górnym piekarniku między dwoma blachami przez 20 minut. Wyjmij ciasto z piekarnika i posyp cukrem pudrem. Ustaw górny piekarnik na 220°C w trybie dużego grila (Półka 4 poziomu) i połóż ciasto poniżej. Obserwuj aż cukier się skarmelizuje.
- **Przetnij ciasto francuskie na 4 kwadraty** lub trójkąty. Podawaj 1/2 gruszki na osobę z karmelem i kawałkiem ciasta francuskiego.

RADA SZEFA KUCHNI

Jeśli karmel jest zbyt klejący, rozmieszaj go w wodzie. W tym daniu można również użyć jabłek, ananasów i owoców mango.





Prezepisy,

Na dania szybkie

Przystawki, dania główne oraz
desery przygotowywane przy
użyciu górnego i/lub dolnego
piekarnika.

Ciasteczka z wątróbek drobiowych

Składniki dla 4 osób:

200 g wątróbek z kurczaka

2 jajka

150 ml płynnej śmietany

2 łyżki porto

10 g masła

Sól i pieprz

- Dopasuj podział piekarnika (Półka 3 poziomu).
- Podgrzej górny piekarnik do 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomu).
- Nasmaruj tłuszczem 4 małe foremki. Drobno zmiksuj wątróbki. Dodaj jaja, szczyptę soli, pieprzu i wymieszaj. Przełóż do miski, dodaj śmietanę i porto i ponownie wymieszaj. Przełóż do foremek.
- Włóż foremki do głębokiej patelni i zalej gorącą, aby foremki były zanurzone do połowy wysokości. Piecz w piekarniku przez 20 minut. Delikatnie odwróć i podawaj.

RADA SZEFA KUCHNI

Ciastka z wątróbek drobiowych można przyprawić szalotką. Aby przygotować przyprawę, rozpuść 10 g masła i dodaj dwie posiekane szalotki, 1 łyżkę rodzynek i 1/2 szklanki wody. Ostrożnie gotuj, aż do odparowania wody.



Suflet z łososia z koprem

Składniki dla 4 osób:

5 jajka

300 g świeżego łososia bez skóry i bez ości

150 g wędzonego łososia

5 gałązek kopru

80 ml gęstej śmietany fraiche

Masło i mąka do przygotowania form

1 szczypta soli na białka

Sól i pieprz

- Dopasuj podział piekarnika (Półka 3 poziomiu).
- Podgrzej górny piekarnik do 220°C w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomiu).
- Oddziel żółtka jajek - zatrzymaj całą ilość białek i tylko 3 żółtka. Potnij świeżego łososia na duże kawałki, a wędzonego na grube paski. Zmiksuj je z 3 gałązkami kopru. Przełóż zmiksowanego łososia do salaterki. Dodaj śmietanę fraiche, 3 żółtka jajek i wymieszaj. Przypraw do smaku.
- Ubij białka jajek ze szczyptą soli. Delikatnie przełóż do łososia. Nasmaruj i posyp foremki. Uważaj, aby wewnątrz foremek nie zostawić odcisków palców, ponieważ suflet może nie wyrosnąć.
- Przełóż masę do foremek, wypełniając je po krawędź.
- Piecz w piekarniku przez 12 minut. Wyjmij z piekarnika, wyłóż odwracając i podawaj od razu z niewielką ilością kopru dla dekoracji.

RADA SZEFA KUCHNI

Można również użyć mięsa każdej innej ryby, bez skóry i ości, np. dorsza, pstrąga, troci.



Małe babeczki z sera cheddar

Składniki dla 4 osób:

Na ciasto ptysiowe:

100 g masła
150 g mąki
4 jajka
250 ml wody

Na sos cheddar:

40 g mąki
40 g masła
450 ml mleka
100 g startego sera cheddar
Sól i pieprz

- Dopasuj podział piekarnika (Półka 3 poziomiu).
- Podgrzej górny piekarnik do 230°C w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomiu).
- W celu przygotowania ciasta na ptysie, zagotuj wodę z masłem. Zdejmij z ognia, dodaj mąkę i wymieszaj. Wstaw na najmniejszy ogień w celu wolnego wysuszenia ciasta. Zdejmij z ognia i dodaj po kolei jajka, cały czas mieszając. Wyłóż pergamin na blasze do pieczenia. Uformuj na blasze 8 okrągłych kul ciasta wielkości łyżeczki. Piecz w piekarniku przez 20 minut. W międzyczasie przygotuj sos cheddar. Podgrzej masło i mąkę na małym ogniu przez 5 minut. Dodaj mleko, 3/4 startego sera cheddar, sól i pieprz. Wymieszaj sos, aby uzyskać jednolitą konsystencję. Zdejmij z ognia i pozwól ostygnąć.
- Po upieczeniu babeczek, wyjmij je z piekarnika i pozwól ostygnąć. Zmniejsz temperaturę w piekarniku do 200°C. Wypełnij ptysie sosem przy użyciu torebki do wyciskania masy lub przetnij ptysie na pół i nałóż sos łyżką. Rozłóż ptysie na pergaminie i posyp resztką startego sera cheddar. Piecz w piekarniku przez 5 minut.

RADA SZEFA KUCHNI

Ptysie można podawać z ciasteczkami cheddar. Aby je przyrządzić, posyp 40 g startego sera nieprzywierającą blachę piekarnika. Włóż pod duży gril w temperaturze 200°C na 4 minuty. Zaczekaj, aż ostygnie i delikatnie odklej pergamin.



Ciasto francuskie z pomidorami, mozzarellą i papryczką

Składniki dla 4 osób:

4 duże pomidory
4 kulki sera mozzarella
4 gałązki świeżego tymianku
2 papryczki
4 łyżki oliwy z oliwek
1 ząbek czosnku
50 g rukoli
Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej górny piekarnik do 200°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomu).
- **Przy użyciu obieraczki do ziemniaków obierz papryczki.** Przetnij na ćwiartki i usuń ziarna. Włóż do żaroodpornego naczynia z przykrywką, spryskaj oliwą i dopraw solą. Dodaj nieobrany ząbek czosnku do naczynia, przykryj i wstaw do piekarnika na 30 minut. Wyjmij z naczynia i pozwól ostygnąć. Ustaw piekarnik na 200°C w trybie podgrzewania górnego + tryb konwekcyjny (Półka 4 poziomu).
- **Odcedź papryczkę i zatrzymaj wywar.** Obierz pomidory zanurzając je na 20 sekund we wrzątku. Potnij w paski i przypraw solą i pieprzem. Oplucz gałązki świeżego tymianku. Pokrój ser mozzarella na cienkie plastry i przełóż plastrami pomidora. Włóż gałązkę tymianku do każdego pomidora, aby plastry pozostały na miejscu. Włóż do żaroodpornego naczynia. Polej wywarem z papryki.
- **Piecz w piekarniku przez 7 minut.** Pokrój zimne papryczki w kostkę, aby utworzyć na talerzu mozaikę. Ułóż gorące pomidory na mozaice i podawaj z rukolą.

RADA SZEFA KUCHNI

Przepis ten można uprościć przygotowując pomidory z serem mozzarella na rukoli jako szybką, lekką przystawkę.



Kebab z kurczaka z kolendrą

Składniki dla 4 osób:

4 piersi z kurczaka
2 czerwone papryczki
2 żółte papryczki
10 gałązek świeżej kolendry
4 łyżki oliwy z oliwek
Sól i pieprz

- Dopasuj podział piekarnika (Półka 3 poziomiu).
- Podgrzej górny piekarnik do 220°C w trybie dużego grila (Półka 4 poziomiu).
- Przy użyciu obieraczki obierz papryczki. Usuń gniazda nasienne. Pokrój na 3 części i usuń ziarna i białe błony. Pokrój każdą pierś kurczaka na cztery części. Kawałki kurczaka na przemian z kawałkami papryki nadziewaj na szpikulce do szaszłyków. Oberwij liście kolendry i zachowaj do przybrania. Włóż kebaby do marynaty z oliwy z oliwek i liści kolendry. Włóż kebaby na blasze do pieczenia. Przypraw solą i pieprzem z każdej strony. Opiekaj z 4 stron, 2 minuty na każdej stronie. Podawaj z pozostałymi liśćmi kolendry.

RADA SZEFA KUCHNI

Kebaby należy zamarynować dzień wcześniej, aby uzyskać lepszy smak.



Grzanki z leszcza morskiego z grzybami

Składniki dla 4 osób:

4 filety z leszcza morskiego bez ości,
ze skórą

16 pieczarek

4 arkusze ciasta brik

4 gałązki kolendry

1 łyżka oliwy z oliwek

Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej górny piekarnik do 220°C** w trybie podgrzewania górnego + tryb konwekcyjny (Półka 4 poziomu).
- **Potnij płyty ciasta brik na 4 trójkąty.** Włóż na blachę piekarnika i posmaruj oliwą z oliwek. Piecz w piekarniku 1 do 2 minut, aż do zbrązowienia. Piecz dalej, aż do zbrązowienia trójkątów.
- **Ustaw piekarnik na 160°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomu). Obierz grzyby i usuń nóżki. Potnij w cienkie paski. Oberwij liście kolendry. Przetnij wzdłuż filety z leszcza na pół. Układaj na przemian warstwami, jako pierwszy trójkąt ciasta, następnie doprawione grzyby, trójkąt ciasta, pasek doprawionego leszcza morskiego z kolendrą, trójkąt ciasta, grzyby, pasek leszcza z kolendrą i na koniec pasek ciasta brik.
- **Piecz w piekarniku przez 12 minut.**

RADA SZEFA KUCHNI

Grzyby należy obrać, żeby nie szczyrniały. Jest to ważne, żeby trójkąty ciasta brik stały się brązowe, żeby nie zmiękły podczas pieczenia.



Ziemniaki z farszem z dorsza

Składniki dla 4 osób:

300 g dorsza bałtyckiego
4 średniej wielkości ziemniaki
1 cebula
1 ząbek czosnku
3 gałązek natki pietruszki
1 łyżka gęstej śmietany fraîche
50 ml wody
Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej górny piekarnik do 200°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomu).
- **Obierz i drobno posiekaj cebulę.** Do naczynia żaroodpornego wlej 50 ml wody, posiekaną cebulę, obrany ząbek czosnku i nieobrane ziemniaki. Przykryj przykrywką lub folią. Piecz w piekarniku przez 45 minut. Odetnij górną część ziemniaków. Ostrożnie wydrąż ziemniaki łyżką i zatrzymaj miąższ.
- **Pokrój dorsza na małe kawałki.** Posiekaj pietruszkę. Wymieszaj miąższ ziemniaka z kawałkami dorsza, pietruszką i śmietaną fraîche. Z powrotem włóż łyżką nadzienie do ziemniaków.
- **Piecz w piekarniku przez 5 minut.** Podawaj ciepłe.

RADA
SZEFA KUCHNI

Danie to można podawać z podwójnym sosem śmietanowym zmieszanym z sokiem z cytryny lub sosem vinegare.



Pizza z grillowanymi warzywami

Składniki dla 4 osób:

Na ciasto pizzy:

250 g mąki
 5 g drożdży piekarskich
 1 płaska, łyżka soli
 150 ml ciepłej wody
 200 g miniaturowych pomidorów
 100 g suszonych pomidorów
 4 konserwowe karczochy
 2 cukinie
 40 g w kawałku sera Parmezan
 4 listków bazylii
 Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 250°C** w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcji (Półka 1 poziomu).
- **Rozpuść drożdże piekarskie w ciepłej wodzie.** Wsyp do naczynia mieszania mąkę i sól. Mieszaj przez 10 minut z dużą szybkością. Uformuj kulę z ciasta i poczekaj 2 godziny na jego wyrośnięcie, przykrywając ciasto zwilżoną ściereczką kuchenną. Ciasto zwiększy swoją objętość. Następnie należy włożyć ciasto na 1 godzinę do lodówki (nie należy zdejmować ściereczki kuchennej).
- **W tym czasie, pokrój cukinie i pomidory koktajlowe** na cienkie plastry, a karczochy i suszone pomidory na cienkie paski.
- **Wymij ciasto z lodówki** i rozwałkuj na okrągło. Rozłóż na blasze do pieczenia. Na ciasto połóż warzywa, zaczynając od pomidorów koktajlowych. Skrop oliwą z oliwek. Przypraw solą i pieprzem. Piecz w piekarniku przez 5 minut, aż do zbrązowienia krawędzi pizzy.
- **Przy użyciu obieraczki potnij Parmezan** na cienkie płaty i połóż na pizzy po wyjęciu z pieca.

RADA SZEFA KUCHNI

W zależności od upodobań do pizzy można dodać oherzyny lub grillowane papryczki. Najlepiej ciasto przygotować dzień wcześniej. Jeśli nie masz czasu można kupić ciasto gotowe.



Kurczak w sosie pikantnym

Składniki dla 4 osób:

1 kurczak, poporcjowany
 6 ziemniaków
 4 gałązki świeżego tymianku
 4 łyżki oleju
 1 łyżeczka sosu vinegar'e
 Drobną sól morską
 Sól stołowa

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 230°C** w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziomu).
- **Jeśli kurczak nie jest poporcjowany**, należy przeciąć go na pół wzdłuż mostka i kręgosłupa. Usuń kręgosłup i wyluzuj kurczaka. Dopraw solą z obu stron. Pokrój ziemniaki w słupki bez obierania.
- **Oplucz i osusz ziemniaki**. Włóż je na głęboką patelnię i spryskaj 2 łyżkami oleju. Dodaj drobną sól morską i 2 gałązki tymianku. Połóż na wierzchu kurczaka. Polej 2 łyżkami oleju i dodaj pozostałe 2 gałązki tymianku.
- **Piecz w piekarniku przez 40 minut**. Polej kurczaka sosem vinegar'e po wyjęciu z piekarnika i przed podaniem.

RADA SZEFA KUCHNI

Sos z kurczaka nada ziemniakom delikatny smak i wyjątkową miękkość. Według tego przepisu można przygotować 4 udka kurczaka.



Grilowane kielbaski z musztardą i kapustą

Składniki dla 4 osób:

4 kielbaski
 1 rzepik
 2 łyżki musztardy Di jon
 4 listki laurowe
 4 łyżki wody
 Sól i pieprz

- Dopasuj podział piekarnika (Półka 3 poziom).
- Podgrzej dolny piekarnik do 220°C w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziom).
- Połóż kielbaski w naczyniu żaroodpornym i piecz przez 2 minuty. Odwróć je i piecz przez kolejne 2 minuty. Wyjmij z naczynia i posmaruj musztardą. Cienko pokrój rzepik. Włóż do naczynia z sosem po kielbaskach. Dodaj listek laurowy i 4 łyżki wody. Dopraw solą i pieprzem i przykryj folią. Ustaw dolny piekarnik na 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 1 poziom).
- Piecz w piekarniku przez 25 minut. Wyjmij z piekarnika, zdejmij folię, dodaj kielbaski i wstaw do piekarnika na 5 minut.

RADA SZEFA KUCHNI

Musztarda, którą posmarowano kielbaski po grillowaniu zabezpieczy je przed spaleniem. Można również użyć musztardy ziarnistej lub aromatycznej.



Niemcy

Czas przygotowania: 10 min.

Czas spoczynku: -

Czas gotowania: 34 min.

Rondel z królikiem w porach

Składniki dla 4 osób:

1 duży królik poporcjowany na 8 części (2 mostki, 2 nogi, 2 łopatki, 2 combry)

4 pory

1 cebula

50 g pieczonych kasztanów

50 g renklod, bez pestek

100 ml białego wina

10 g sproszkowanego rosółku cielęcego lub kostka rosółku drobiowego

2 łyżki oliwy z oliwek

Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziom).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 180°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 1 poziom).
- **Obetnij pory usuwając zieloną część.** Optucz i potnij białe nóżki pod kątem na 3 cm plasterki. Wlej olej do rondelka i podgrzej na kuchence. Podsmaż na brązowo królika z każdej strony. Wyjmij i przypraw solą i pieprzem. Obierz cebulę i pokrój na cienkie plasterki. Dodaj plasterki cebuli, pory, kasztany, renklody, białe wino i rosółek cielęcy do rondelka. Dodaj królika. Dodaj tyle wody, aby przykryć wszystkie składniki.
- **Przykryj rondel i gotuj** w piekarniku przez 1 godzinę.

RADA
SZEFA KUCHNI

Jeśli sos kipi, można go odlać z rondelka.



Kaczka pieczona z gruszkami

Składniki dla 4 osób:

1 kaczka, około 2 kg
 4 dojrzałe gruszki
 1/2 pomarańczy
 Trochę natki pietruszki
 2 łyżki oleju
 Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 240°C** w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziomu).
- **Natnij skórę z kaczki.** Dopraw i natrzyj olejem. Połóż na jednej nodze w głębokiej patelni. Piecz w piekarniku przez 15 minut. Przewróć na drugą nogę i ponownie wstaw do piekarnika na 15 minut. Połóż na grzbiecie i piecz kolejne 15 minut. W tym czasie, obierz i wypestkuj gruszki, a następnie pokrój na 8 kawałków. Wyjmij patelnię z piekarnika, zdejmij kaczkę i wylej olej. Włóż kawałki gruszki do głębokiej patelni.
- **Połóż kaczkę na górze**, przykryj folią i zostaw na 15 minut. Zetrzyj skórę pomarańczy.
- **Podawaj kaczkę ze startą skórką pomarańczy** i gałązkami pietruszki.

RADA SZEFA KUCHNI

Jeśli przestrzegano przepisu, mięso powinno być różowe. Jeśli lubisz bardziej upieczone, pozostaw w piekarniku 10 minut dłużej w fazie pieczenia kaczki na grzbiecie.



Niemcy

Czas przygotowania: 15 min.

Czas spoczynku: 15 min.

Czas gotowania: 45 min.

Cielęcina pieczona z szynką parmeńską i mozzarellą

Składniki dla 4 osób:

800 g cielęciny
1 kulka sera mozzarella
600 g małych ziemniaków
4 plastry szynki parmeńskiej
4 listków szalwi
2 ząbki czosnku
2 łyżki oliwy z oliwek
1 szczypta soli stołowej
Sól i pieprz

- Dopasuj podział piekarnika (Półka 3 poziom).
- Podgrzej dolny piekarnik do 240°C w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziom).
- Pokrój ziemniaki na ćwiartki bez ich obierania. Potnij szalwię w paski. Do głębokiego rondelka włóż ziemniaki z nieobranym ząbkiem czosnku i paskami szalwi. Dopraw oliwą z oliwek. Pokrój pół kulki sera mozzarella na 6 pasków. Make 6 incisions in the roast for inserting the mozzarella sticks. Lekko przypraw i owiń połączenia paskami szynki parmeńskiej. Ułóż pieczeń na ziemniakach. Piecz w piekarniku przez 25 minut.
- Wyjmij z cielęciny z piekarnika, przykryj folią i zostaw na 15 minut. W tym czasie potnij drugą część sera mozzarella w plastry. Ułóż na ziemniakach i wstaw do piekarnika na 10 minut.
- Pokrój pieczeń i podawaj z ziemniakami.

RADA SZEFA KUCHNI

Można również użyć pieczeni wieprzowej (pozostaw w piekarniku 15 minut dłużej lub pieczeni wołowej (skrót czas pieczenia. o 5 minut).



Zapiekanka makaronowa z borowikami

Składniki dla 4 osób:

300 g makaronu
250 g borowików w oleju
(odsączonych)
200 ml płynnej śmietany
80 g startego sera Parmezan
200 ml mleka
2 żółtka
1 całe jajko
Sól

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomym).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 160°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 1 poziomym).
- **Pokrój borowiki w cienkie paski.** Podsmaż na patelni przez 3 minuty, aż zrobią się brązowe. Zagotuj rondelkę posolonej wody. Gotuj makaron przez dwie trzecie czasu gotowania podanego na opakowaniu. Odsącz i ostudź pod bieżącą wodą. W salaterce wymieszaj makaron, śmietanę, mleko, żółtka jajek, całe jajka, połowę sera Parmezan oraz borowiki. Przełóż do naczynia do zapiekania i posyp pozostałym serem Parmezan.
- **Piecz w piekarniku przez 40 minut.** Sos musi wsiąknąć w makaron.

RADA SZEFA KUCHNI

Zamiast borowików można użyć smardz lub truflii. W wersji uproszczonej dla dzieci, można przygotować to danie bez grzybów i dodać starty ser szwajcarski zamiast sera Parmezan.



Mostek barani z oliwkami i cytryną

Składniki dla 4 osób:

4 mostki baranie, każdy z trzema żeberkami

2 oberżyny

1 cytryna

12 dużych zielonych oliwek

4 łyżki oliwy z oliwek

2 łyżki wody

Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 240°C** w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziomu).
- **Przypraw mostki baranie solą i pieprzem.** Połóż na blasze piekarnika, tłustą stroną od spodu. Skrop dwoma 2 łyżkami oliwy z oliwek. Piecz w piekarniku przez 8 minut. Wyjmij z piekarnika i owiń folią. Ustaw piekarnik na 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 1 poziomu). Obierz oberżyny i pokrój w małą kostkę. Zetrzyj skórkę cytryny. Połóż pokrojoną oberżynę na talerzu. Pokryj startą skórką, oliwkami, 2 łyżkami wody i 2 łyżkami oliwy z oliwek. Przypraw solą i pieprzem. Przykryj i gotuj przez 8 minut.
- **Odwiń pieczeń** i podawaj z warzywami.

RADA SZEFA KUCHNI

Dodawanie wody podczas pieczenia spowoduje, że oberżyny wchłoną mniej oleju podczas pieczenia.



Kebab barani z curry

Składniki dla 4 osób:

800 g udźca baraniego
 1 jabłko odmiany Golden Delicious
 1/2 dojrzałego mango
 1 cebula
 2 łyżki płatków migdałowych
 2 łyżki rodzynek
 500 ml mleczka kokosowego
 4 łyżki curry
 4 duże gałązki natki pietruszki
 6 łyżki oliwy z oliwek
 Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 220°C** w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziomu).
- **Wytrzymuj tłuszcz z baraniny i pokrój mięso na 12 równych kawałków.** Oberwij liście rozmarynu, poza umieszczonymi na końcu. Nadziej kawałki baraniny na gałązkę rozmarynu. Natrzyj każdy kebab 1 łyżką oliwy z oliwek i 1 łyżką curry. Przypraw solą i pieprzem.
- **Pokrój nieobrane jabłko w małą kostkę.** Obierz mango i pokrój w małą kostkę. Podgrzej naczynie żaroodporne w piekarniku przez 5 minut. Wyjmij naczynie i nalej 2 łyżki oliwy z oliwek. Podsmaż na brązowo kebab z każdej strony przez 1 minutę. Wyjmij. Do naczynia włóż jabłko, mango, kostki cebuli, rodzynki oraz mleczko kokosowe.
- **Piecz w piekarniku przez 6 minut.** Ustaw dolny piekarnik na 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 1 poziomu). Włóż kebaby do naczynia i wstaw do piekarnika na 3 minuty.

RADA SZEFA KUCHNI

Ostrość przypraw można dopasować do własnego smaku, używając różnych przypraw curry. Aby uzyskać mocniejszy smak kebab należy zamarynować dzień wcześniej.



Zapiekanka Shepherd'a w pomidorach

Składniki dla 4 osób:

500 g siekanej wołowiny
1 cebula
1 ząbek czosnku
1 gałązka tymianku
1 listek laurowy
300 ml sosu pomidorowego
800 g ziemniaków
80 g masła
200 ml mleka
80 g startego sera
Sól i pieprz

- Dopasuj podział piekarnika (Półka 3 poziomiu).
- Podgrzej dolny piekarnik do 200°C w trybie konwekcyjnym (Półka 1 poziomiu).
- Obierz ziemniaki i włóż do dużego rondelka z soloną wodą. Gotuj przez 20 do 30 minut, żeby łatwo można wbić nóż w ziemniaka. Odcedź i roznieć rozdrabniaczem lub widelcem. Zagotuj mleko z 50 g masła. Polej ziemniaki i wymieszaj. Obierz cebulę i pokrój w małą kostkę.
- W rondelku, zesmaż na brązowo posiekaną cebulę z 30 g masła, przez ok. 5 minut. Dodaj mięso, tymianek, liść laurowy oraz nieobrane ząbek czosnku. Gotuj przez kolejnych 5 minut. Dodaj sos pomidorowy, dopraw i gotuj kolejnych 5 minut. Posyp naczynie do zapiekania połową rozdrobnionych ziemniaków. Przykryj mięsem i pozostałymi ziemniakami.
- Posyp tartym serem i piecz przez 40 minut.

RADA SZEFA KUCHNI

Danie można przygotować dzień wcześniej i schować do lodówki po przykryciu folią. Następnego dnia wystarczy tylko zapiec w piekarniku.



Eskalopki z kurczaka z kielbasą coppa i oberżynami

Składniki dla 4 osób:

4 eskalopki z kurczaka
12 plastrów kielbasy coppa
3 oberżyny
1 cebula
10 gałązek kolendry
1 cytryna
6 łyżki oliwy z oliwek
Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 200°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 1 poziomu).
- **Owiń eskalopki folią, połóż na blasze piekarnika i wstaw do piekarnika na 40 minut.** Wyjmij z piekarnika, odwiń i podziel wzdłuż na dwie połówki. Łyżką wydrąż miąższ. Obierz cebulę i pokrój w kostkę. Oberwij liście kolendry i posiekaj, zostawiając kilka do przybrania. W rondelku podsmaż pokrojoną cebulę z 2 łyżkami oliwy z oliwek przez 1 minutę. Dodaj pulpę z oberżyn, przypraw i piecz przez kolejne 5 minut, aż oberżyny uzyskają konsystencję pasty. Dodaj posiekaną kolendrę i wymieszaj. Przypraw solą i pieprzem.
- **Ustaw dolny piekarnik na 220°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 1 poziomu).
- **Rozetnij eskalopki z kurczaka formując woreczki.** Włóż 2 plastry kielbasy coppa do każdego woreczka. Zamknij, dopraw i posmaruj 4 łyżkami oliwy z oliwek. Piecz w piekarniku przez 8 minut. W tym czasie zetrzyj skórkę cytryny. Wyjmij eskalopki z piekarnika. Połóż pozostałe 4 plastry kielbasy coppa na blasze i wstaw do piekarnika na 2 minuty, aż będą chrupiące. Posyp eskalopki startą skórką i podawaj z oberżynami, kolendrą i chrupiącymi kielbaskami coppa. Przed podaniem podgrzej przez 2 minuty oberżyny w rondelku.

RADA SZEFA KUCHNI

Oberżyny można przygotować dzień wcześniej. Mogą być też podawane jako przystawka z grilowanym chlebem.



Włochy

Czas przygotowania: 15 min.

Czas spoczynku: -

Czas gotowania: 1 godz.

Steki z dorsza w miodzie i sosie Worcestershire

Składniki dla 4 osób:

4 kawałki dorsza ze skórą
 4 łyżki sosu Worcestershire
 4 łyżki miodu
 4 łyżki sosu sojowego
 2 łyżki octu balsamicznego
 400 g strąków fasoli
 1 limonka
 4 łyżki oliwy z oliwek
 10 czerwonych rzodkiewek
 Drobną sól morską
 Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 200°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 1 poziomu).
- **Wlej sos sojowy, sos Worcestershire, miód i ocet** do rondelka i zagotuj. Wyłącz ogień zaraz po zagotowaniu. Ułóż dorsza w naczyniu żaroodpornym, skórą do góry. Polej sosem i wstaw do piekarnika na 6 minut. Podczas pieczenia dwukrotnie polej sosem.
- **Zetrzyj skórkę limonki, a następnie wyciśnij sok.** Wymieszaj sok z oliwą z oliwek i dopraw. Usuń końcówki rzodkiewek. Potnij w cienkie paski. Wyjmij rybę z piekarnika. Posyp rybę startą cytryną. Ułóż strąki fasoli i paski rzodkiewki na talerzu, spryskaj sokiem z cytryny i na górze połóż rybę.

RADA SZEFA KUCHNI

W tym daniu można również użyć łososia. Sos Worcestershire jest wykorzystywany ze względu na delikatny smak bez wprowadzania zbytniego aromatu, aromat nadaje daniu sos sojowy, a słodycz ocet balsamiczny i miód.



"Papiloty" z łososia z rukolą w pomarańczowym sosie vinaigrette

Składniki dla 4 osób:

4 filety łososa
2 pomarańcze
4 łyżki oliwy z oliwek
4 gałązek natki pietruszki
200 g rukoli
Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 240°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 1 poziomu).
- **Utnij 4 paski folii o długości 40 cm.** Oberwij liście pietruszki. Obierz pomarańczę, usuń białą błonę i podziel na kawałki. Wyciśnij drugą pomarańczę i wymieszaj sok z oliwą z oliwek. Ułóż filety z łososa na folii i dopraw. Polej rybę pomarańczowym sosem vinaigrette i obłóż kawałkami pomarańczy i listkami pietruszki. Zawini folię tworząc małe kawałki upewniając się, że nie ma dostępu powietrza. Piecz w piekarniku przez 4 minut.
- **Ułóż rukolę na talerzach** i obok ułóż papiloty. Sos z pieczenia można wykorzystać do przyrządzenia smacznego sosu vinaigrette do sałatki.

RADA SZEFA KUCHNI

Można również wykorzystać filety pstrąga w tym przepisie należy dodać inne zioła aromatyczne, np. szczypiorek, miętę i kolendrę.



Wątróbka cielęca z bekonem pancetta

Składniki dla 4 osób:

4 plastry wątróbek cielęcych
20 plastrów bekonu pancetta
100 ml czerwonego wina
50 ml octu balsamicznego
1 łyżka oliwy z oliwek
Drobna sól morska, pieprz

- Dopasuj podział piekarnika (Półka 3 poziom).
- Podgrzej dolny piekarnik do 250°C w trybie podgrzewania dolnego + tryb konwekcyjny (Półka 1 poziom).
- Owiń każdą wątróbkę 3 plastrami boczku pancetta. Podgrzej naczynie żaroodporne w piekarniku przez 10 minut. Wyjmij naczynie i nalej 1 łyżkę oliwy z oliwek, która zacznie się palić. Włóż wątróbki do naczynia. Piecz w piekarniku przez 4 minut.
- Wyjmij wątróbki i polej czerwonym winem i octem balsamicznym. Wymieszaj, przelej do rondelka i gotuj na kuchence przez 5 minut, aż sos zamieni się w syrop. Połóż pozostałe 8 plastry bekonu pancetta na blasze i wstaw do piekarnika na 2 minuty, aż będą chrupiące. Podawaj wątróbki z sosem i chrupiącymi plastrami bekonu pancetta.



RADA
SZEFA KUCHNI

W tym przepisie można użyć szynki parmeńskiej zamiast bekonu pancetta.

Cukinia nadziewana homarem i bazylią

Składniki dla 4 osób:

4 okrągłe (lub zwykłe) cukinie
 1 cebula
 16 homarów
 8 listków bazylii
 4 łyżki oliwy z oliwek
 1 szczypta papryki
 Sól i pieprz

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziom).
- **Podgrzej dolny piekarnik do 200°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 1 poziom).
- **Odetnij końcówki cukini** (w przypadku cukini zwykłej przetnij wzdłuż na pół). Łyżką wydrąż miąższ i potnij na małe kawałki. Posiekaj 4 listki bazylii. Obierz cebulę i pokrój w małą kostkę. Wymieszaj cebulę, bazylię, cukinię, paprykę, sól i pieprz.
- **Zdejmij skorupy z 12 homarów**, zostawiając jedynie te na końcu. Zdejmij całe skorupy z pozostałych 4 homarów, pokrój je na kawałki i wymieszaj z nadzieniem. Posól nadziewaną cukinię. Wypełnij nadzieniem. Włóż 3 homary do każdej cukini, sprawdzając czy są wepchnięte w nadzienie. Polej każdą cukinię oliwą z oliwek i z powrotem załóż końcówki. Ułóż cukinię w głębokim rondelku i podlej szklanką wody.
- **Piecz w piekarniku przez 20 minut**. Podawaj przybrane 4 listkami bazylii.

RADA SZEFEA KUCHNI

Aby bardziej udekorować danie i nadać chrupkości bazylii posyp je na blasze piekarnika, nasmaruj oliwą z oliwek i piecz w piekarniku w 200°C przez 30 sekund.



Tarta z jabłek z cynamonem

Składniki dla 4 osób:

250 g ciasta francuskiego

30 g cukru w kostkach

40 g masła

4 jabłka odmiany Golden Delicious

1 łyżeczka cynamonu

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej górny piekarnik do 220°C** w trybie podgrzewania górnego + tryb konwekcyjny (Półka 4 poziomu).
- **Rozwiń ciasto**. Wytnij z ciasta 4, 12 cm kółka. Ułóż na nieprzywierającej blaszce piekarnika lub pergaminie.
- **Obierz jabłka** i potnij na cienkie plastry.
- **Ułóż plastry na cieście**. Posyp cukrem i cynamonem. Posmaruj masłem.
- **Zapiekaj około 20 minut**, aż tarta ładnie zbrązowieje.
- **Przy wyjmowaniu z piekarnika**, oderwij krawędzie i podawaj na ciepło.

RADA SZEFA KUCHNI

Aby danie miało naprawdę wyjątkowy smak należy zadbać o dobrą jakość jabłek. Aby uzyskać bardziej gorzki smak należy wybrać jabłka odmiany Granny Smith's. Ten przepis można również wykorzystać do przygotowania dużej tarty. Po wyjściu z piekarnika można również na górę położyć słupki świeżych jabłek, aby uzyskać świeży smak.



Ciasteczka gruszkowe

Składniki dla 4 osób:

250 g ciasta francuskiego

100 g cukru

4 gruszki

1 strąk wanilii

1/2 cytryny

1 litr wody

40 g mielonych migdałów

- Dopasuj podział piekarnika (Półka 3 poziomu).
- Podgrzej górny piekarnik do 200°C w trybie podgrzewania górnego + tryb konwekcyjny (Półka 4 poziomu).
- Obierz gruszki i polej sokiem z 1/2 cytryny, aby nie zmieniły koloru. Podziel laskę wanilii wzdłuż na połowę. Do rondelka włoż cukier, laskę wanilii, pół cytryny, wodę i gruszki. Zagotuj, obniż temperaturę i gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut. Zaczekaj, aż gruszki ostygną w sosie własnym. Dokładnie osusz gruszki i obtaczaj w mielonych migdałach. Rozwiń ciasto francuskie. Owiń każdą gruszkę w cieście i włoż do naczynia do zapiekania.
- Piecz w piekarniku przez 20 minut.

RADA SZEFA KUCHNI

Aby ciasto miało połysk, przed zapiekaniem posmaruj je żółtkiem z jajka. Ciasto można przygotować dzień wcześniej, aby gruszki wyschły przez noc. Dzięki temu ciasto będzie bardziej chrupiące.



Niemcy

Czas przygotowania: 15 min.

Czas spoczynku: 20 min.

Czas gotowania: 45 min.

Zapiekanka malinowa z rozmarynem

Składniki dla 4 osób:

250 g malin
2 jajka
40 g cukru
50 ml chudej płynnej śmietany
3 gałązki świeżej natki pietruszki
200 ml wody

- Dopasuj podział piekarnika (Półka 3 poziomiu).
- Podgrzej górny piekarnik do 250°C w trybie dużego grila (Półka 4 poziomiu).
- Zagotuj 2 gałązki rozmarynu w 200 ml wody. Zaczekaj, aż odparuje trzy czwarte płynu, aby uzyskać mocny smak.
- Wymieszaj maliny z 1 łyżką cukru.
- Ubij śmietanę.
- Mikserem, ubij jajka, sok z rozmarynu i pozostałą ilość cukru, aż do uzyskania kremowej masy.
- Przełóż ubity krem do masy z jajek i wymieszaj. Przełóż maliny do naczynia do zapiekania. Polej masą śmietanowo-jajową i wstaw pod gril na 2 do 3 minut, żeby zbrązowiło. Przybierz pozostałymi gałązkami rozmarynu i podawaj.



RADA SZEFA KUCHNI

Danie to można również przygotować z miętą, tymiankiem, herbatą lub przyprawami (np. cynamonem).

Polewa czekoladowa z pomarańczami

Składniki dla 4 osób:

110 g zwykłej czekolady

115 g masła

2 jajka

80 g cukru

60 g mąki

2 pomarańcze

Masło i cukier do przygotowania form

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomym).
- **Podgrzej górny piekarnik do 200°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomym).
- **Pokrusz czekoladę na małe kawałki.** Stop czekoladę i masło w naczyniu pływającym w gorącej wodzie, delikatnie mieszając. Zdejmij z ognia, dodaj mąkę i wymieszaj. Przy użyciu miksera, zmiksuj jajka z cukrem, aż do uzyskania żółtego kremu. Przełóż krem do masy czekoladowej. Obierz 2 pomarańcze. Posiekaj połowę skórki i przełóż do mieszanki.
- **Posmaruj i posyp cukrem formy** i przelej mieszankę. Przełóż formy na tacę piekarnika i wstaw do pieca na 7 minut.
- **Wyjmij z piekarnika** i przybierz pozostałą skórką z pomarańczy.

RADA SZEFA KUCHNI

Można również przygotować babeczki bez pomarańczy lub, aby lepiej wyrosły dodać do masy trochę cynamonu lub imbiru. Czekoladę i masło należy wymieszać łyżką, a nie mikserem, żeby czekolada nie zbieła.



Francja

Czas przygotowania: 30 min.

Czas spoczynku: -

Czas gotowania: 12 min.

Ciasteczka migdałowe z malinami

Składniki dla 4 osób:

5 białka jajka
 175 g cukru pudru
 150 g masła
 50 g mąki
 85 g mielonych migdałów
 125 g świeżych lub lepiej mrożonych malin
 Masło i mąka do przygotowania form

- Dopasuj podział piekarnika (Półka 3 poziom).
- Podgrzej górny piekarnik do 180°C w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziom).
- Wymieszaj łyżką białka jajek, cukier, mąkę i mielone migdały.
- Podgrzej masło, aż zrobi się brązowe i wymieszaj resztą.
- Nasmaruj i posyp foremki.
- Przełóż masę do foremek. Na górze ułóż maliny.
- Piecz w piekarniku przez 20 minut. Wyjmij z piekarnika i odwróć foremki na blachę wyłożoną pergaminem. Zaczekaj kilka minut i odwróć.

RADA SZEFA KUCHNI

Odwrocenie foremek podczas wyjmowania z piekarnika spowoduje skondensowanie wilgoci, co ułatwi wyjęcie ciastek z foremek. Można również użyć inny rodzaj czerwonych jagód, poza truskawkami, lub innych owoców np. brzoskwiń lub nektarynek po ich obraniu i pokrojeniu na kawałki.



Chrupiące ciasteczka z kiwi

Składniki dla 4 osób:

6 owoców kiwi
35 g masła

Na chrupiące ciasteczka:

140 g cukru pudru
35 g mąki
50 ml soku z pomarańczy
50 g siekanych migdałów

Na krem mascarpone:

125 g sera mascarpone
2 jajka
95 g cukru
150 ml płynnej śmietany

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomą).
- **Podgrzej górny piekarnik do 200°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomą).
- **Stop masło** na małym ogniu.
- **Wymieszaj wszystkie składniki** masy na kruche ciasto. Uważaj, aby masa nie nabrała powietrza.
- **Przełóż 1/4 masy** na środek blachy wyłożonej pergaminem. Wstaw do piekarnika na 5 do 6 minut, aż ciasto rozłoży się i uzyska brązowy kolor. Wyjmij z piekarnika i zaczekaj aż powoli ostygnie, żeby można było wyjąć ciasto. Włóż ciasto do miski, żeby nabrało okrągłego kształtu. Zrób tak z 3 pozostałymi ciastami.
- **Aby przygotować krem mascarpone**, zmiksuj 2 jajka z 75 g cukru, aż do uzyskania kremowej mieszanki. Dodaj serek mascarpone. Dodaj do śmietany 20 g cukru i ubij. Delikatnie wymieszaj śmietanę z serem mascarpone i wstaw do lodówki na 1/2 godziny.
- **Obierz owoce kiwi** i pokrój miąższ na małe kostki.
- **Przed podaniem**, nałóż krem na ciastka i przybierz kiwi.

RADA SZEFA KUCHNI

Jeśli ciastka zostały przygotowane dużo wcześniej i są zbyt twarde, aby nadać im kształt, włóż je z powrotem do piekarnika aby zmiękły.



Madlenki miodowe

Składniki dla 4 osób:

100 g cukru
100 g miodu
250 g mąki
8 g proszku do pieczenia
125 g masła
3 jajka
70 ml mleka

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomym).
- **Podgrzej górny piekarnik do 220°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomym).
- **Podgrzej mleko.** Wymieszaj cukier, miód i jajka. Dodaj ciepłe mleko, mąkę i proszek do pieczenia. Stop masło i dodaj do masy. Wstaw do lodówki na 1 godzinę.
- **Przełóż masę do foremek typu madlenki** i wstaw do piekarnika na 3 do 4 minut, aż nabiorą ładnego brązowego koloru.

RADA SZEFA KUCHNI

Kształt madlenek jest uzyskiwany poprzez szok termiczny, kiedy schłodzona masa z lodówki jest wkładana do gorącego piekarnika. Madlenki są dużo smaczniejsze, jeśli są maczane w płynnym miodzie.



Pudding z renklod

Składniki dla 4 osób:

800 ml mleka

300 g chleba

80 ml miodu

3 jajka

100 g renklod

1 łyżka rumu

Masło do formy

Dżem do podania

- **Dopasuj podział piekarnika** (Półka 3 poziomu).
- **Podgrzej górny piekarnik do 160°C** w trybie konwekcyjnym (Półka 4 poziomu).
- **W razie potrzeby usuń pestki renklod.** Namocz w rumie. Porwij chleb na kawałki. Zagotuj mleko. Zdejmij z ognia i mocz kawałki chleba w mleku przez 2 godziny. Wymieszaj jajka, miód i renklody z chlebem, aby utworzyć masę puddingową. Posmaruj formę. Przełóż masę do formy i wstaw do piekarnika na 40 minut. Ostrożnie wyjmij z foremki.
- **Zaczekaj 30 minut**, aż ostygnie i podawaj z dżemem.

RADA SZEFA KUCHNI

Można również użyć chleba czerstwego, rogalików, itp., aby uzyskać lepszy smak. Danie to można również przechowywać schłodzone przez 1 tydzień.



Indeks przepisów według krajów

Francja

Ciasteczka migdałowe z malinami	S 115
Placki z kremem migdałowym i figami oraz malinami	S 84
Szaszłyki z rozmarynem	S 39
Polewa czekoladowa z pomarańczami	S 114
Krem karmelowy	S 64
Terrine z kaczką i z pieprzem	S 35
Jajka faszerowane grzybami	S 22
Pieczona ryba w słonym cieście	S 51
Legumina rybna ze szpinakiem	S 52
Madlenki miodowe	S 117
Cytrynowe bezy	S 61
Zapiekanka z ziemniaków	S 58
Zapiekanka z ziemniaków z porami i smardzami	S 59
Ptysie Profiterole	S 72
Warzywa po prowansalsku	S 55
Rondel z królikiem w porach	S 99
Podudziec barani w cieście ziołowym i bukiecie warzyw lata	S 79
Mostek barani z oliwkami i cytryną	S 103
Żeberko solone solą morską z grzybami	S 44
Placek z owocami morza z konfiturą z cytryny	S 25
Kaczka na szybko w pomarańczach	S 32
Tradycyjny placek lotaryński	S 18
Filety z pstrąga w migdałach	S 46
Suflety z wanilią	S 68
Cały kurczak pieczony z estragonem	S 30
Tarta z cukinii z kozim serem	S 27

Niemcy

Clafoutis z morelami i cynamonem	S 69
Duszone marchewki z kminkiem	S 19
Duszony udziec cielęcy z parzoną kapustą i olejem z włoskich orzechów	S 81
Kurczak w sosie pikantnym	S 97
Ciasteczka z wątróbek drobiowych	S 89
Smażona szynka z kością duszona z miodem i z ananasem	S 40
Tarta z jabłek z cynamonem	S 111
Grilowane kielbaski z musztardą i kapustą	S 98
Strucla z konfiturą	S 71
Ciastka Kugelhops	S 73
Ciasto z grzybami	S 24
Ciasto ze szpinakiem, wędzonym boczkiem i serem	S 43
Ciasteczka ze słodką cebulą, serem kremowym i śledziami	S 17
Ciasteczka gruszkowe	S 112
Gruszki z karmelem w kruchym cieście	S 86
Pieczone ziemniaki solone solą morską z serem camembert i orzechami	S 16

Pieczone ziemniaki z wędzonym łososiem i ziołami	S 50
Pieczeń wołowa z goździkami	S 36
Kaczka pieczona z gruszkami	S100
Pieczone jabłka z cynamonem i białym winem	S 66
Pieczona wieprzowina z musztardą, piklami i młodymi warzywami	S 38
Steki z łososia z rozmarynem i duszoną cykorią w sosie pomarańczowym	S 78
Wegetariańskie nadziewane papryczki	S 29

Wielka Brytania

Grzanki bananowe z nasionami sezamu	S 70
Piersi kurczaka z boczkiem i serem cheddar	S 34
Ciasto czekoladowe z solą Maldon	S 65
Steki z dorsza w miodzie i sosie Worcestershire	S107
Chrupiące ciasteczka z kiwi	S116
Kebab barani z curry	S104
Pierś kaczki w miodzie i puree z dyni	S 82
Zapiekanka z kawką ze słodkimi ziemniakami	S 31
Konfitura z pora z dodatkiem limonek i cilantro	S 20
Medaliony wieprzowe zapiekane z serem Stilton	S 42
Plastry ananasowo - waniliowe	S 85
Ziemniaki z farszem z dorsza	S 95
Pudding z rengłod	S118
Ryż z potrawką Madras	S 56
Pieczona łopatka barania z miętą	S 37
“Papiloty” z łososia z rukolą w pomarańczowym sosie vinaigrette	S108
“Papiloty” z łososia i z cytryny	S 49
Suflet z łososia z koprem	S 90
Muszele z zapiekanką	S 53
Zapiekanka Shepherd'a w pomidorach	S105
Małe babeczki z sera cheddar	S 91
Kleisty pudding toffi	S 60
Indyk Tandoori	S 33
Tapioka z mleczkiem kokosowym	S 63

Włochy

Kruche ciasto z migdałami	S 74
Wątróbka cielęca z bekonem pancetta	S109
Eskalopki z kurczaka z kiełbasą coppa i oherzynami	S106
Kebab z kurczaka z kolendrą	S 93
Grzanki z leszcza morskiego z grzybami	S 94
Roladki z oherzyną i szynką oraz z serem Gorgonzola	S 21
Zapiekanka z oherzyny i cukinii z parmezanem	S 57
“Papiloty” z owoców i wina Marsala	S 62
Zapiekanka makaronowa z borowikami	S102
Basy śródziemnomorskie z liśćmi bobkowymi	S 47
Filety z matży z czarnymi oliwkami i duszonymi oherzynami	S 77
Ciasteczka oliwkowe ze świeżymi sardelami	S 26
Pizza z grilowanymi warzywami	S 96
Pizza z szynką parmeńską	S 41
Zapiekanka malinowa z rozmarynem	S113

Placek z serem Ricotta i czekoladą	S 67
Ciel cina pieczona z szynką parmeńską i mozzarellą	S101
Aromatyczne ciasteczka migdałowe z pomidorami w miodzie	S 15
Scampi z duszonym koprem	S 48
Cukinia nadziewana homarem i bazylią	S110
Żeberka cielęce z trawą cytrynową	S 45
Konfitura z pomidorów z tymiankiem i grilowanymi sardynkami	S 28
Ciasto francuskie z pomidorami, mozzarellą i pieprzem	S 92
Roladki cielęce z szalwią i ryżem cardamompilau	S 80
Grzanki z warzy wami	S 23
Lasagne wegetariańska	S 54
Grilowany w całości leszcz morski z koprem i anyżem gwiazdkowym	S 83

Indeks przepisów według głównych składników

Migdały

Placki z kremem migdałowym i figami oraz malinami	S 84
Kruche ciasto z migdałami	S 74
Chrupiące ciasteczka z kiwi	S116
Ptysie Profiterole	S 72

Jabłka

Kebab barani z curry	S104
Tarta z jabłek z cynamonem	S111
"Papiloty" z owoców i wina Marsala	S 62
Ryż z potrawką Madras	S 56
Pieczone jabłka z cynamonem i białym winem	S 66

Morele

Clafoutis z morelami i cynamonem	S 69
"Papiloty" z owoców i wina Marsala	S 62

Karczochy

Grzanki z warzywami	S 23
---------------------	------

Banany

Grzanki bananowe z nasionami sezamu	S 70
"Papiloty" z owoców i wina Marsala	S 62

Strąki fasoli

Steki z dorsza w miodzie i sosie Worcestershire	S107
---	------

Wołowina

Szaszłyki z rozmarynem	S 39
Żeberko solone solą morską z grzybami	S 44
Pieczeń wołowa z goździkami	S 36
Zapiekanka z kaczka w pomidorach	S105

Kapusta

Duszony udziec cielęcy z parzoną kapustą i olejem z włoskich orzechów	S 81
Grilowane kiełbaski z musztardą i kapustą	S 98

Marchewki

Duszone marchewki z kminkiem	S 19
Pieczona wieprzowina z musztardą, piklami i młodymi warzywami	S 38
Lasagne wegetariańska	S 54

Seler

Żeberka cielęce z trawą cytrynową	S 45
-----------------------------------	------

Ser

Piersi kurczaka z boczkiem i serem cheddar	S 34
Chrupiące ciasteczka z kiwi	S116
Roladki z oberżyną i szynką oraz z serem Gorgonzola	S 21
Zapiekanka z oberżyny i cukinii z parmezanem	S 57
Zapiekanka makaronowa z borowikami	S102
Medaliony wieprzowe zapiekane z serem Stilton	S 42
Ciasto ze szpinakiem, wędzonym boczkiem i serem	S 43
Ciasteczka ze słodką cebulą, serem kremowym i śledziami	S 17
Pizza z grillowanymi warzywami	S 96
Pieczone ziemniaki solone solą morską z serem camembert i orzechami	S 16
Placek z serem Ricotta i czekoladą	S 67
Ciel cina pieczona z szynką parmeńską i mozzarellą	S101
Małe babeczki z sera cheddar	S 91
Ciasto francuskie z pomidorami, mozzarellą i pieprzem	S 92
Grzanki z warzywami	S 23
Lasagne wegetariańska	S 54
Tarta z cukinii z kozim serem	S 27

Cykoria

Steki z łososia z rozmarynem i duszoną cykorią w sosie pomarańczowym	S 78
--	------

Czekolada

Ciasto czekoladowe z solą Maldon	S 65
Polewa czekoladowa z pomarańczami	S114
Ptysie Profiterole	S 72
Placek z serem Ricotta i czekoladą	S 67

Mleczko kokosowe

Kebab barani z curry	S104
Tapioka z mleczkiem kokosowym	S 63

Zimne przekąski

Wątróbka cielęca z bekonem pancetta	S109
Piersi kurczaka z boczkiem i serem cheddar	S 34
Eskalopki z kurczaka z kielbasą coppa i oberżynami	S106
Smażona szynka z kością duszona z miodem i z ananasem	S 40
Roladki z oberżyną i szynką oraz z serem Gorgonzola	S 21
Grilowane kielbaski z musztardą i kapustą	S 98

Ciasto ze szpinakiem, wędzonym boczkem i serem	S 43
Pizza z szynką parmeńską	S 41
Cielęcina pieczona z szynką parmeńską i mozzarellą	S101
Tradycyjny placek lotaryński	S 18

Oberżyna

Eskalopki z kurczaka z kielbasą coppa i oberżynami	S106
Roladki z oberżyną i szynką oraz z serem Gorgonzola	S 21
Zapiekanka z oberżyny i cukinii z parmezanem	S 57
Filety z małży z czarnymi oliwkami i duszonymi oberżynami	S 77
Pizza z grilowanymi warzywami	S 96
Warzywa po prowansalsku	S 55
Podudziec barani w cieście ziołowym i bukiecie warzyw lata	S 79
Mostek barani z oliwkami i cytryną	S103

Jajka

Krem karmelowy	S 64
Jajka faszerowane grzybami	S 22
Ciastka Kugelhopfs	S 73
Cytrynowe bezy	S 61
Zapiekanka malinowa z rozmarynem	S113
Suflet z łososia z koprem	S 90
Małe babeczki z sera cheddar	S 91
Tradycyjny placek lotaryński	S 18
Suflety z wanilią	S 68

Koper

“Papiloty” z łososia i z cytryny	S 49
Scampi z duszonym koprem	S 48
Grilowany w całości leszcz morski z koprem i anyżem gwiazdkowym	S 83

Figi

Placki z kremem migdałowym i figami oraz malinami	S 84
Terrine z kaczką i z pieprzem	S 35

Ryba

Steki z dorsza w miodzie i sosie Worcestershire	S107
Grzanki z leszcza morskiego z grzybami	S 94
Pieczona ryba w słonym cieście	S 51
Legumina rybna ze szpinakiem	S 52
Basy śródziemnomorskie z liśćmi bobkowymi	S 47
Filety z małży z czarnymi oliwkami i duszonymi oberżynami	S 77
Ciasteczka oliwkowe ze świeżymi sardelami	S 26
Ciasteczka ze słodką cebulą, serem kremowym i śledziami	S 17
Ziemniaki z farszem z dorsza	S 95
Pieczone ziemniaki z wędzonym łososiem i ziołami	S 50
“Papiloty” z łososia z rukolą w pomarańczowym sosie vinaigrette	S108
“Papiloty” z łososia i z cytryny	S 49

Suflet z łososia z koprem	S 90
Steki z łososia z rozmarynem i duszoną cykorią w sosie pomarańczowym	S 78
Konfitura z pomidorów z tymiankiem i grilowanymi sardynkami	S 28
Filety z pstrąga w migdałach	S 46
Grilowany w całości leszcz morski z koprem i anyżem gwiazdkowym	S 83

Miód

Madlenki miodowe	S117
------------------	------

Konfitury

Strucla z konfiturą	S 71
---------------------	------

Owoce kiwi

Chrupiące ciasteczka z kiwi	S116
-----------------------------	------

Baranina

Kebab barani z curry	S104
Podudziec barani w cieście ziołowym i bukiecie warzyw lata	S 79
Podudziec barani z oliwkami i cytryną	S103
Pieczona łopatka barania z miętą	S 37
Roladki cielęce z szalwią i ryżem cardamompilau	S 80

Pory

Konfitura z pora z dodatkiem limonek i cilantro	S 20
Zapiekanka z ziemniaków z porami i smardzami	S 59
Rondel z królikiem w porach	S 99

Cytryny

Cytrynowe bezy	S 61
Mostek barani z oliwkami i cytryną	S103
“Papiloty” z łososia i z cytryny	S 49
Placek z owocami morza z konfiturą z cytryny	S 25

Grzyby

Grzanki z leszcza morskiego z grzybami	S 94
Jajka faszerowane grzybami	S 22
Zapiekanka makaronowa z borowikami	S102
Ciasto z grzybami	S 24
Pizza z szynką parmeńską	S 41
Zapiekanka z ziemniaków	S 58
Żeberko solone solą morską z grzybami	S 44
Pieczona łopatka barania z miętą	S 37

Oliwki

Filety z małży z czarnymi oliwkami i duszonymi oberżynami	S 77
Ciasteczka oliwkowe ze świeżymi sardelami	S 26
Mostek barani z oliwkami i cytryną	S103

Cebula

Szaszłyki z rozmarynem	S 39
Ciasteczka ze słodką cebulą, serem kremowym i śledziami	S 17
Pieczone ziemniaki z wędzonym łososiem i ziołami	S 50
Warzywa po prowansalsku	S 55
Ryż z potrawką Madras	S 56
Pieczona wieprzowina z musztardą, piklami i młodymi warzywami	S 38

Pomarańcze

Polewa czekoladowa z pomarańczami	S114
“Papiloty” z łososia z rukolą w pomarańczowym sosie vinaigrette	S108
Kaczka na szybko w pomarańczach	S 32

Makaron

Zapiekanka makaronowa z borowikami	S102
Lasagne wegetariańska	S 54

Gruszki

Ciasteczka gruszkowe	S112
Gruszki z karmelem w kruchym cieście	S 86
Kaczka pieczona z gruszkami	S100

Papryka

Szaszłyki z rozmarynem	S 39
Kebab z kurczaka z kolendrą	S 93
Warzywa po prowansalsku	S 55
Ciasto francuskie z pomidorami, mozzarellą i pieprzem	S 92
Wegetariańskie nadziewane papryczki	S 29

Pikle

Pieczona wieprzowina z musztardą, piklami i młodymi warzywami	S 38
---	------

Ananasy

Smażona szynka z kością duszona z miodem i z ananasem	S 40
Plastry ananasowo - waniliowe	S 85

Wieprzowina

Medaliony wieprzowe zapiekane z serem Stilton	S 42
Pieczona wieprzowina z musztardą, piklami i młodymi warzywami	S 38

Ziemniaki

Kurczak w sosie pikantnym	S 97
Zapiekanka z ziemniaków	S 58
Zapiekanka z ziemniaków z porami i smardzami	S 59
Pieczone ziemniaki solone solą morską z serem camembert i orzechami	S 16
Ziemniaki z farszem z dorsza	S 95
Pieczone ziemniaki z wędzonym łososiem i ziołami	S 50
Zapiekanka Shepherd'a w pomidorach	S105
Filety z pstrąga w migdałach	S 46

Drób

Kurczak w sosie pikantnym	S 97
Piersi kurczaka z boczkiem i serem cheddar	S 34
Eskalopki z kurczaka z kiełbasą coppa i oberżynami	S106
Kebab z kurczaka z kolendrą	S 93
Ciasteczka z wątróbek drobiowych	S 89
Pierś kaczki w miodzie i puree z dyni	S 82
Zapiekanka z kaczką ze słodkimi ziemniakami	S 31
Terrine z kaczką i z pieprzem	S 35
Kaczka pieczona z gruszkami	S100
Kaczka na szybko w pomarańczach	S 32
Indyk Tandoori	S 33
Cały kurczak pieczony z estragonem	S 30

Renklody

Pudding z renglod	S118
-------------------	------

Dynia

Pierś kaczki w miodzie i pure z dyni	S 82
--------------------------------------	------

Królik

Rondel z królikiem w porach	S 99
-----------------------------	------

Maliny

Ciasteczka migdałowe z malinami	S115
Placki z kremem migdałowym i figami oraz malinami	S 84
"Papiloty" z owoców i wina Marsala	S 62
Zapiekanka malinowa z rozmarynem	S113

Ryż

Basy śródziemnomorskie z liśćmi bobkowymi	S 47
Ryż z potrawką Madras	S 56
Indyk Tandoori	S 33
Wegetariańskie nadziewane papryczki	S 29

Owoce morza

Scampi z duszonym koprem	S 48
Cukinia nadziewana homarem i bazylią	S110

Małże

Muszele z zapiekanką	S 53
Placek z owocami morza z konfiturą z cytryny	S 25

Szpinak

Legumina rybna ze szpinakiem	S 52
Ciasto ze szpinakiem, wędzonym boczkiem i serem	S 43

Słodkie ziemniaki

Zapiekanka z kaczką ze słodkimi ziemniakami	S 31
---	------

Tapioka

Tapioka z mleczkiem kokosowym	S 63
-------------------------------	------

Pomidory

Zapiekanka z oserżyny i cukinii z parmezanem	S 57
Pizza z grilowanymi warzywami	S 96
Pizza z szynką parmeńską	S 41
Podudziec barani w cieście ziołowym i bukiecie warzyw lata	S 79
Aromatyczne ciasteczka migdałowe z pomidorami w miodzie	S 15
Zapiekanka Shepherd'a w pomidorach	S105
Konfitura z pomidorów z tymiankiem i grilowanymi sardynkami	S 28
Ciasto francuskie z pomidorami, mozzarellą i pieprzem	S 92
Grzanki z warzywami	S 23
Cały kurczak pieczony z estragonem	S 30

Cielęcina

Duszony udziec cielęcy z parazoną kapustą i olejem z włoskich orzechów	S 81
Wątróbka cielęca z bekonem pancetta	S109
Cielęcina pieczona z szynką parmeńską i mozzarellą	S101
Żeberka cielęca z trawą cytrynową	S 45

Orzechy włoskie

Ciasto czekoladowe z solą Maldon	S 65
Kleisty pudding toffi	S 60

Cukinia

Zapiekanka z oserżyny i cukinii z parmezanem	S 57
Pizza z grilowanymi warzywami	S 96
Warzywa po prowansalsku	S 55
Podudziec barani w cieście ziołowym i bukiecie warzyw lata	S 79
“Papiloty” z łososia i z cytryny	S 49
Cukinia nadziewana homarem i bazylią	S110
Lasagne wegetariańska	S 54
Tarta z cukinii z kozim serem	S 27

Miejsce to można wykorzystać do zapisania własnych przepisów, pomysłów dekorowania dań, wypróbowanych wariantów potraw...

Przepisy zamieszczone w tej książce opracował i przyrządził **Jean-Sébastien Bompoil** oraz **Philippe Kratz** z **L'atelier des Chefs**.

Zdjęcia zostały wykonane przez **Isabelle Schaff**.

Autorem książki jest **Nicole Seeman**.

Układ graficzny książki został opracowany przez **PBMC**.

Wszystkie zdjęcia zostały wykonane w:

L'atelier des Chefs

10 rue de Penthièvre

75008 Paris

100

współczesne i smaczne PRZEPISY

Znajdź i wypróbuj wiele smacznych przepisów, stworzonych przez profesjonalnych szefów kuchni, przeznaczonych dla kucharzy amatorów oraz dla początkujących

Wypróbuj potrawy inspirowane na najlepszych przepisach kuchni włoskiej, brytyjskiej, francuskiej i niemieckiej.

Poczęstuj przyjaciół i rodzinę specjanie przygotowanymi klasycznymi lub współczesnymi potrawami.

Będziesz mógł w pełni cieszyć się towarzystwem gości, przygotowując potrawy, które nie wymagają spędzania w kuchni długiego czasu.