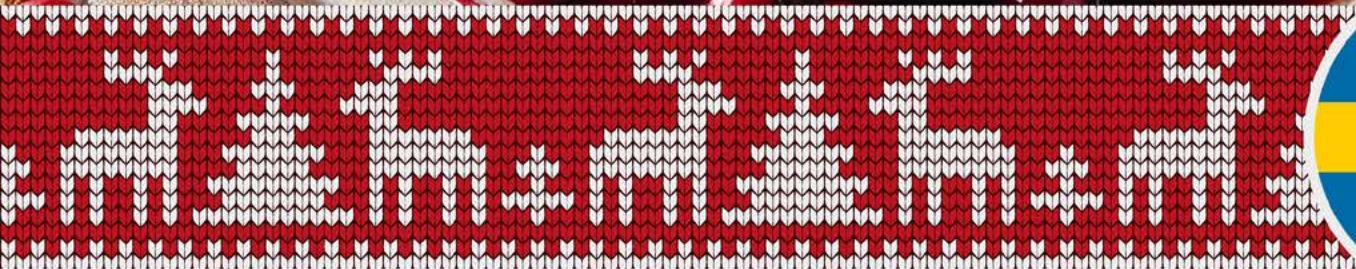




Cookbook



KLOPSIKI SZWEDZKIE

Składniki:

- 2 duże cebule
- 2 łyżki masła
- 1 dl śmietany kremówki
- 1 dl mleka (3%)
- 1 dl bułki tartej
- 2 jajka
- 1 1/2 łyżeczki soli
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 1 1/2 łyżeczki cukru
- 1 kg mięsa mielonego mieszanki
- 3 - 4 łyżki masła do smażenia

Przygotowanie:

1. Obierz cebule i pokrój je w kawałki. Smaż je na maśle, aż zmiękną, następnie odstaw do ostygnięcia.
2. Wymieszaj cebulę z śmietaną, mlekiem i bułką tartą w misce. Dokładnie wymieszaj i pozostaw do napęcznienia przez 10 minut.
3. Dodaj jajka, ziele angielskie, sól i cukier. Wymieszaj mięso mielone, starannie mieszając, aż uzyskasz gładkie ciasto.
4. Uformuj z mięsa klopsiki, używając oliwionych rąk, lub umieść mięso w rękawie cukierniczym i wyciskaj "kulki" bezpośrednio na patelnię.
5. Smaż klopsiki partiami na maśle na patelni przez około 8 minut lub do momentu, gdy staną się dobrze ugotowane.

Elias Olsson





GOTOWANY HOMAR

Składniki:

- 1 homar
- 2 ząbki czosnku
- pęczek natki pietruszki
- 30 ml oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- sól gruboziarnista

Przygotowanie:

1. Dobrze siekamy czosnek i natkę pietruszki i dodajemy je do oleju. W tym celu można użyć blendera lub po prostu dobrze posiekać,
2. Dodajemy składniki do moździerza i ucieramy. Kiedy przygotujemy mieszankę, przenosimy ją do butelki lub słoika, które możemy zamknąć i odłożyć na bok.
3. Otwarcie homara. Wbijamy nóż w małe wgłębienie na wysokości głowy, a stamtąd otwieramy homara w kierunku ogona. Jeśli homar jest zamrożony, można zacząć otwierać go od dołu, co jest łatwiejsze. Należy podzielić homara na dwie części
4. Na rozgrzanego grilla nakładamy dużo grubej soli. Kładziemy homara na grillu, od strony skorupy.
5. Wlewamy do mięsa homara mieszankę czosnku i oleju z pietruszki i pozwalamy mu gotować przez pięć lub sześć minut nadal od strony skorupy. Po upływie tego czasu, odwracamy homara i gotujemy po stronie mięsa. Czas grillowania tutaj musi być krótszy, trzy lub cztery minuty, do zbrązowienia.

Luis Fernandez





PIECZONA JAGNIĘCINA Z ZIEMNIAKAMI

Składniki:

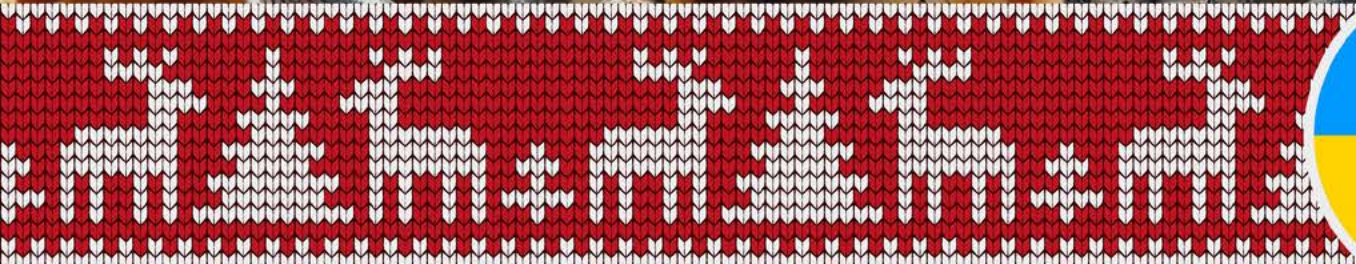
- 2 kg udźca jagnięcego, okraszonego tłuszczem
- 1/4 szklanki oliwy z oliwek
- 1 łyżka posiekanych świeżych liści rozmarynu
- 2 ząbki czosnku, zmiążdżone
- 1,5 kg ziemniaków
- 100 ml bulionu wołowego
- 100 ml sosu pieczeniowego
- 3/4 szklanki czerwonego wina
- 2,5 łyżki stołowej mąki pszennej

Przygotowanie:

1. Mięso umyć i dokładnie osuszyć. Jagnięcinę włożyć do dużej miski, połączyć oliwą, dodać wszystkie zioła, doprawić solą i pieprzem. Wszystko dokładnie wymieszać. Zalać czerwonym winem, przykryć miskę przezroczystą folią spożywczą i wsadzić na całą noc do lodówki.
2. Na drugi dzień obrać ziemniaki i pokroić na kawałki. Ziemniaki posolić, dodać rozmaryn, oliwę i czosnek.
3. Przygotować sos pieczeniowy oraz bulion wołowy, połączyć ze sobą i dodać mąkę.
4. Wyłowić mięso i zioła z marynaty, wyłożyć do głębokiego naczynia żaroodpornego. Obok mięsa poukładać doprawione ziemniaki. Całość zalać wcześniej przygotowanym sosem.
5. Piec w piekarniku nagrzanym do 180° C przez ok. 1 godz. (pierwsze 30 min. przykryte folią aluminiową, a następnie odkryć i pozostawić, aby ziemniaki i mięso się przypiekły). Podawać gorące.

*Louis
D'arrigo*





KUTIA

Składniki:

- 1 1/2 szklanki ziaren pszenicy
- 4 1/2 szklanki mleka lub wody
- 3/4 szklanki maku
- 1/2 szklanki miodu
- 1/2 szklanki rodzynek
- 2/3 szklanki suszonych moreli, posiekanych
- 2/3 szklanki posiekanych migdałów lub orzechów włoskich)
- 1/8 łyżeczki soli

Przygotowanie:

1. Pszenicę wypłukać, zalać na noc gorącą wodą lub mlekiem. Następnego dnia zagotować, odcedzić, wlać świeżą wodę i gotować ok 3-4 godziny, do miękkości
2. Do pszenicy dodać zmielony mak, płynny miód oraz pozostałe składniki
3. Wymieszać i wstawić na kilka godzin do lodówki

*Ivan
Zhelizko*





RUMUŃSKIE GOŁĄBKI (SARMALE)

Składniki:

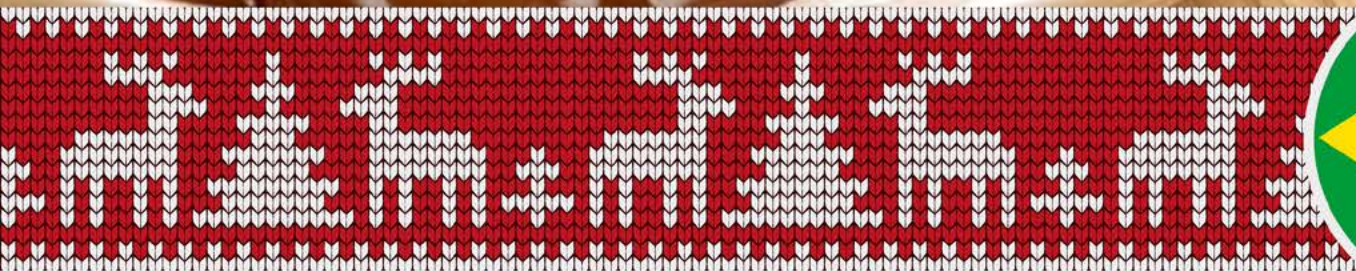
- Olej roślinny dowolny
- 1 duża cebula
- Ryż długoziarnisty
- Mielona wieprzowina
- Świeża pietruszka i koperek
- Sól i pieprz
- Kwaśne liście kapusty
- Wędzony boczek
- Sok pomidorowy

Przygotowanie:

1. Wyciąć rdzenie liści kapusty i pociąć na mniejsze kawałki
2. Smaż cebule na oleju roślinnym przez około 3 min. aż zmięknie. Następnie dodaj ryż i smaż przez 1 minutę. Pozostaw do ostygnięcia.
3. W dużej misce wymieszaj mięso mielone, sól, pieprz, natkę pietruszki, koperek i cebulę z ryżem.
4. Rozgrzej piekarnik do 190° C. Zawiń porcje farszu w liście kapusty.
6. Posiekaj pozostałą kapustę i ułóż na dnie naczynia żaroodpornego. Następnie rozłóż gołąbki na kapuście a na wierzchu boczek. Ułożone gołąbki zalej sokiem pomidorowym. i zakryj pokrywką naczynia żaroodpornego lub folią.
7. Piecz przez około 2 godziny, następnie zdejmij pokrywkę lub folię i piecz przez kolejne 1,5 godziny.

*Andrei
Chindris*





CZEKOLADOWE PANETONE

Składniki:

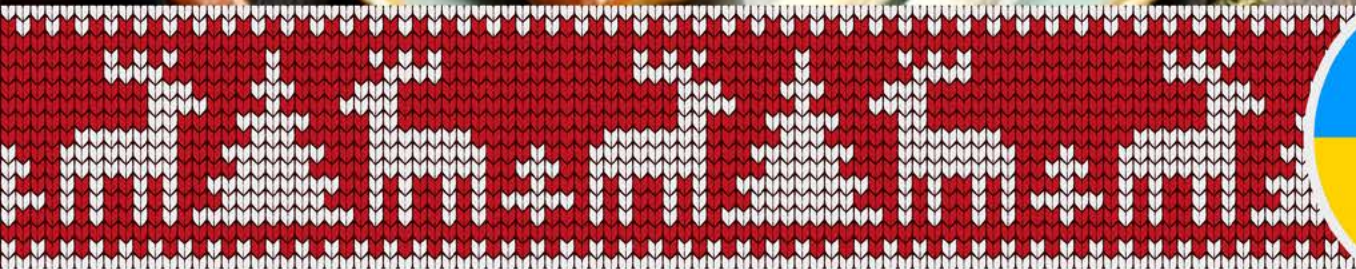
- 1 kg przesianej mąki pszennej
- 3 tabliczki półslodkiej czekolady
- 3 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 szczypta soli
- 2 łyżki masła lub margaryny
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 1 łyżka organicznych drożdży

Przygotowanie:

1. Ubij wszystkie składniki poza mąką i czekoladą.
2. W dużym naczyniu umieść przesianą mąkę i zrób w środku dołek. Następnie umieść ubite składniki i ugniataj, aż ciasto będzie odchodzić od rąk.
3. Dodaj do ciasta połamaną na kawałki czekoladę i ugniataj dalej.
4. Rozłóż ciasto do foremek do panettone. Pozostaw do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość.
5. Na wierzchu ciasta zrób nacięcie w kształcie litery x i posmaruj roztrzepanym żółtkiem.
6. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piecz przez około 30 minut lub do momentu, aż ciasto zacznie nabierać koloru.

Conrado





GOŁĄBKI

Składniki:

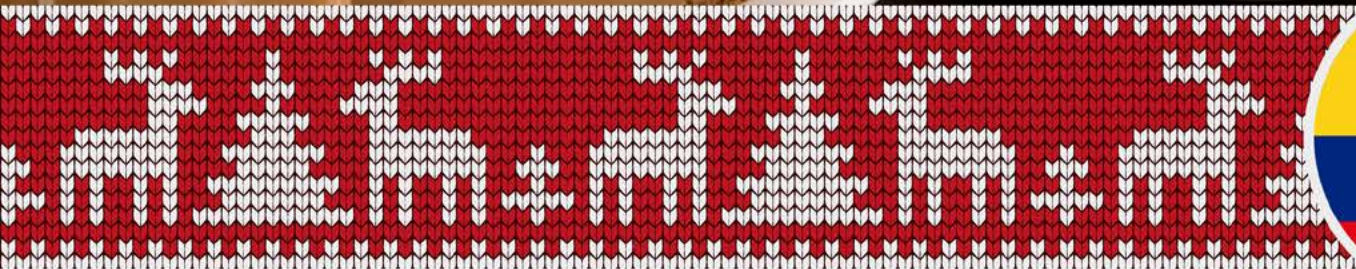
- 100 g ryżu
- 700 g mielonej wieprzowiny
- 2 marchewki
- 2 cebule
- 1 biała kapusta
- sól i pieprz
- Koncentrat pomidorowy
- 4 łyżki gęstej śmietany 18%

Przygotowanie:

1. Umieść duży garnek z wodą na kuchence. Gdy woda się gotuje, wytnij twardą wewnętrzną część kapusty i zanurz kapustę we wrzącej wodzie. Gotuj na małym ogniu przez pięć minut. Odwróć na drugą stronę i gotuj przez kolejne 2-3 minuty.
2. Ugotuj ryż, połącz mięso mielone z gotowanym ryżem.
3. Drobno posiekaj cebulę, potrzyj marchewkę grubą tarką. Włóż warzywa na patelnię i smaż przez 5-7 minut, aż będą miękkie. Dodaj połowę sosu warzywnego do wieprzowiny z ryżem. Dodaj sól i pieprz.
4. Rozłóż niewielką ilość nadzienia na przygotowanych liściach kapusty - bliżej podstawy. Zawijaj liście kapusty.
5. Umieść uformowane gołąbki na dużej patelni z grubym dnem. Rozłóż warstwę sosu warzywnego na wierzchu.
6. Rozcieńcz koncentrat pomidorowy w dwóch szklankach wody, dodaj kwaśną śmietanę oraz sól. Wlej sos na gołąbki. Sos powinien prawie całkowicie przykryć naczynie, włóż gołąbki do rozgrzanego piekarnika i duś przez godzinę w temperaturze 180 ° C.
7. Połóż na talerzu, wlej kwaśną śmietanę i podawaj.

*Maksym
Khlav*





NATILLA Y BUNUELOS

Składniki:

Natilla

- 2 litry mleka.
- 2 szklanki skrobi kukurydzianej.
- 220 gram cukru

Bunuelos

- 1,5 szklanki startego sera queso fresco
- Pół szklanki startego sera feta
- Pół szklanki skrobi z tapioki (znanej również jako mąka z tapioki)
- 1 szklanka skrobi kukurydzianej
- 2 jajka
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka masła
- ¼ szklanki cukru
- ⅓ łyżeczki proszku do pieczenia
- olej roślinny do smażenia

Przygotowanie:

Natilla

1. Zagotować cukier z 1,5 litra mleka na małym ogniu.
2. Rozpuścić skrobię kukurydzianą w pozostałym ½ litra mleka i dodaj do garnka wraz z masłem i cynamonem.
3. Mieszaj przez około 10 min, aż masa będzie zwarta, następnie przełóż do miski odstaw do ostygnięcia.

Bunuelos

1. Wymieszaj wszystkie składniki poza olejem do uzyskania gładkiego ciasta
2. Uformuj kulki
3. Rozgrzej olej w garnku do 350-375 stopni i smaż uformowane kulki przez ok. 5 min lub do uzyskania złotobrązowego koloru. Po usmażeniu odsącz na papierowym ręczniku.

Camilo
Pena





RYBA PO GRECKU

Składniki:

- 800 g filetów białej ryby (np. dorsza, morszczuka, miruny, mintaja)
- 1/2 kg marchewki
- 150 g pietruszki
- 100 g selera
- 1 duża cebula
- 1 mały por (biała część)
- 3 szklaki wrzącej wody
- przyprawy: 1 łyżeczka soli, 3 ziela angielskie, 1 listek laurowy, po 1/2 łyżeczki: pieprzu, słodkiej papryki, bazylii, oregano
- 1 mały słoiczek (100 g) koncentratu pomidorowego
- olej roślinny do smażenia, np. ryżowy, słonecznikowy
- natka pietruszki do dekoracji

Przygotowanie:

1. Ryby rozmrozić i dokładnie osuszyć papierowymi ręcznikami, następnie pokroić na kawałki, posolić, popieprzyć i odłożyć.
2. Obrac i zetrzeć marchewkę, pietruszkę oraz seler na jarzynowej tarce o grubych oczkach. Przenieść do garnka, zalać wrzącą wodą, dodać sól i gotować pod przykryciem przez 15-20 minut. Dodatkowo na końcu dodać ziele angielskie i liść laurowy.
3. Podczas gotowania warzyw, rybę obtoczyć w mące i smażyć partiami na złoto na rozgrzanym oleju.
4. Odlać około pół szklanki wywaru i rozpuścić w nim koncentrat pomidorowy.
5. Pokroić cebulę i pora w półplasterki, zeszklić na oleju, dodać ugotowane warzywa z wywarem oraz koncentrat, wymieszać i doprawić solą, pieprzem, papryką, bazylią i oregano. Zagotować.
6. Gorące warzywa ułożyć na usmażonej rybie w naczyniu szklanym lub ceramicznym. Ostudzić, przykryć i schłodzić w lodówce.

*Michał
Kolakowski*





BRYNDZ OPEKANCES

Składniki:

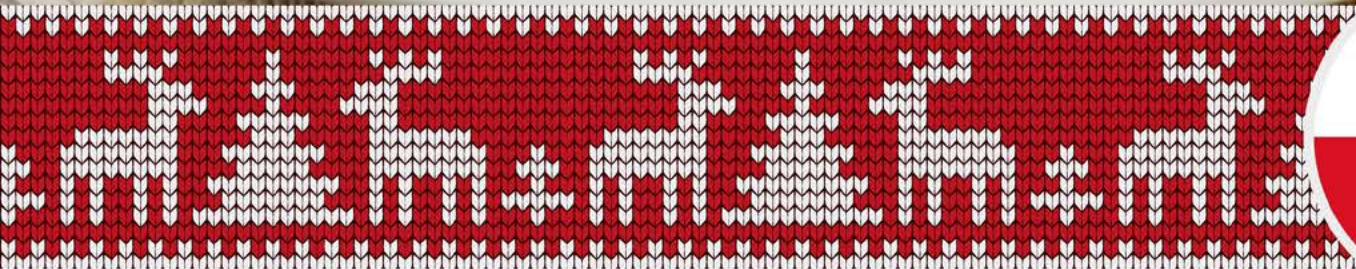
- 400 g zwykłej mąki,
- szczypta soli,
- 20 g cukru pudru,
- mleko drożdżowe: 200 ml mleka, 20 g drożdży, 10 g cukru pudru
- Posypka: 200 g bryndzy, 100 g przerośniętego boczku, smalec

Przygotowanie:

1. Do letniego mleka dodać drożdże i cukier, wymieszać, a gdy drożdże zaczną rosnąć, wmieszać je do mąki, dodać cukier i sól. W razie potrzeby dodajemy do ciasta letnie mleko i dobrze wyrabiamy.
2. Z wyrobionego ciasta formujemy na posypanej mąką stolnicy bułki o grubości około jednego centymetra, które układamy na natłuszczonej blaszce do pieczenia.
3. Bułki nacinamy nożem co dwa centymetry, pozostawiamy do wyrośnięcia, a następnie pieczemy.
4. Pozostawiamy do ostygnięcia do następnego dnia.
5. Potem rozdzielamy je w miejscach, w których nacięliśmy bułki. Wrzucamy do wrzątku, a gdy wypłyną na powierzchnię, szybko je wyjmujemy, by nie nasiąkły zbyt wodą.
5. Przekładamy je na talerz i smarujemy tłuszczem. Boczek drobno siekamy i przyrumieniamy. Bryndzę mieszamy z podgrzanym smalcem i podsmażonym boczkiem. Polewamy bułki i podajemy na ciepło.

Tomáš
Bobček





NIEMIECKA SAŁATKA ZIEMNIACZANA

Składniki:

- 700 g ziemniaków (najlepiej sałatkowych)
- 150 g ogórków konserwowych
- 2-3 szalotki lub 1 mała czerwona cebula
- 4 łyżki majonezu
- 4 łyżki kwaśnej śmietany lub jogurtu naturalnego
- 2 łyżki posiekanego koperku
- sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Ziemniaki obrać i ugotować w lekko osolonej wodzie. Po ugotowaniu odcedzić z wody i ostudzić.
2. Ogórki konserwowe pokroić w drobną kostkę (nie trzeba obierać ze skórki). Szalotki drobno posiekać.
3. Majonez wymieszać ze śmietaną, dodać pokrojone ogórki, posiekany koperek i doprawić do smaku solą i czarnym pieprzem.
4. Ziemniaki pokroić w dość grubą kostkę, przełożyć do miski i polać przygotowanym sosem.
5. Do sałatki można dodać posiekany szczypiorek i/lub pokrojoną w drobną kostkę szynkę.

Tomasz Nengebauer

