



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

ZUPA KREM Z PIECZONEJ PIETRUSZKI Z GRUSZKĄ

Składniki:

4 pietruszki
1 duża gruszka
Okolo 500 ml słodkiej śmietanki 30%
Okolo 300 ml białego wytrawnego wina
Kozie ser twarda rolada
4 zębki czosnku
Lokalny olej rzepakowy

Przyprawy: sól, pieprz, tymianek

Bagietka na grzanki – pokrojoną na cienkie kromki podpiekamy w piekarniku.

Pesto ziołowe na lokalnym oleju i miodzie

Składniki:

Olej z pestek dyni
Oliwa
Młody szpinak
Świeży koperek
Świeża natka pietruszki
Miód
Sól i pieprz
Sok z cytryny

Obraną i pokrojoną na kawałki pietruszkę skrapiamy lokalnym olejem rzepakowym, przyprawiamy rozgniecionym czosnkiem i tymiankiem. Rozkładamy na blaszce do pieczenia i wkładamy do rozgrzanego piekarnika na 160 stopni Celsjusza i podpiekamy przez około 20-25 minut. W tym czasie obraną gruszkę, pozbawioną gniazd nasiennych i twardych wiązek, kroimy na mniejsze kawałki.

Podpieczoną pietruszkę gotujemy w wodzie do miękkości, następnie dolewamy białego wina aż odparuje alkohol, po czym przygotowaną wcześniej gruszkę. Połączone składniki w garnku podlewamy śmietanką i zagotowujemy, miksujemy na jednorodną zupę krem, przyprawiamy do smaku.

Zupę podajemy z grzanką i kozim serem na wierzchu.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

PIEROGI Z KARPIEM Z BURCA Z RYDZAMI Z PATELNI

Składniki:

Farsz:

1 kg Płaty – filety z karpia
Lokalny olej rzepakowy do smażenia
Pęczek świeżej natki pietruszki
Przyprawy: sól, pieprz, imbir
Kasza manna na zaciągnięcie farszu

Ciasto na pierogi:

500 g mąki
Okolo 500 ml letniej wody
1 jajko
olej

Filety z karpia nacinamy nożem aż do skóry na całej długości i szerokości, przyprawiamy do smaku solą i pieprzem, smażymy na patelni z obu stron. Następnie ostudzone kawałki ryby mielimy w maszynce do mielenie dwukrotnie. Zmielony farsz przyprawiamy do smaku posiekaną natką pietruszki, solą, pieprzem i imbirem. Wyrabiamy farsz, podsypujemy delikatnie kaszą manną.

Ze składników wyrabiamy ciasto na pierogi, lepimy pierogi i gotujemy na osolonym wrzątku. Ugotowane pierogi przed podaniem obsmażamy, podajemy z rydzami z patelni i masełkiem.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

POŁĘDWICA Z JELENIA W SOSIE JEŻYNOWYM Z TRUFLOWYM PUREE ZIEMNIACZANYM, GLAZUROWANĄ SALSEFIĄ W LOKALNYM MIODZIE

Składniki:

1 kg Polędwicy z jelenia bez kości
Ziemniaki
Jeżyny mrożone lub w zalewie
Oliwa truflowa
Lokalny olej słonecznikowy lub rzepakowy
Salsefia (skorzonera)
Sok z cytryny
Lokalny miód najlepiej gryczany
Butelka Czerwonego wina wytrawnego
½ kostki masła
Śmietanka 30 %
2 łyżki mąki
Świeży rozmaryn
Przyprawy: sól, pieprz, jałowiec, papryka

Oczyszczoną z powięzi polędwicę marynujemy w przyprawach z dodatkiem świeżego rozmarynu i lokalnego oleju, mięso nacieramy i odstawiamy na około 20 minut.

Salsefię należy dokładnie umyć z ziemi, szybko obrać i włożyć do zimnej wody zakwaszonej sokiem z cytryny (salsefia bardzo szybko ciemnieje). Następnie blanszujemy w osolonej wodzie na wolnym ogniu i hartujemy najlepiej w wodzie z lodem.

Ziemniaki obieramy, gotujemy w osolonej wodzie, gdy są miękkie rozgniatamy na jednorodne puree, podlewamy wcześniej zagotowaną (zredukowaną) śmietaną i oliwą. Całość wyrabiamy na gładkie puree.

Przygotowane mięso obsmażamy na rozgrzanej patelni z dodatkiem oleju i masła, zamykając pory mięsa z każdej strony, podlewamy czerwonym winem i odstawiamy z ognia tak by mięso odpoczęło. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika 160-170 stopni Celsjusza i pieczemy przez około 15 minut aż wewnątrz polędwicy uzyska 65 stopni Celsjusza.

W rondelku karmelizujemy miód, dodajemy jeżyny, czerwone wino i całość dusimy do uzyskania sosu, który przecieramy przez sito. Sos zaciągamy zimnym masłem z mąką.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

KOZI SERNIK Z TYMIANKIEM PODAWANY Z LOKALNYM MUSEM MALINOWYM

Składniki:

500 g Koziego sera naturalnego

4 jajka

80 ml mleka

100 g Cukru pudru

50 g Mąki pszennej

Tymianek do smaku

Lokalny mus malinowy

Świeże maliny

Jajka miksujemy z cukrem, dodajemy partiami kozi ser, mleko i mąką, na koniec tymianek. Foremkę (keksówkę) wykładamy papierem do pieczenia, wlewamy masę serową, całość przykrywamy z wierzchu folią aluminiową. Foremkę wstawiamy do kąpieli wodnej, do piekarnika. Pieczemy w temperaturze 160 stopni przez 90 minut, aż brzegi ciasta zaczną odchodzić od foremki.

Patyczkiem sprawdzamy czy sernik jest upieczony w środku, wyjmujemy, ostudzamy.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

SAŁATKA Z PIECZONEGO BURAKA Z KOZIM SEREM, FIGĄ I GRUSZKĄ GLAZUROWANĄ W LOKALNYM MIODZIE LIPOWYM.

Składniki:

4 upieczone buraki
Rolada z koziego sera
Gruszka
Figa świeża lub suszona
Rukola
Sos balsamico
Lokalny olej z pestek dyni
Prażone orzechy nerkowca
Sok z cytryny
Przyprawy: sól, pieprz

Upieczone buraki kroimy na cienkie plastry, gruszkę dzielimy na ćwiartki, usuwamy gniazda nasienne i twarde kłęczka, kroimy na cienkie plastry na krawalnicy lub ścieramy na mandolinie do warzyw, tak by powstały cienkie i długie plastry.

Gruszkę smarujemy delikatnie rozpuszczonym miodem i karmelizujemy w rozgrzanym piekarniku w 160 stopniach około 10 minut aż uzyska karmelowy kolor.

Figę dzielimy na ćwiartki, opłukaną rukolą skrapiamy olejem z pestek dyni, sokiem z cytryny i delikatnie przyprawiamy do smaku.

Orzechy nerkowca prażymy na suchej patelni.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

KULEBIAK DROŻDŻOWY Z KAPUSTĄ I ŚLIWKAMI PODANY NA SOSIE WARZYWNYM

Składniki:

Ciasto na kulebiak:

500 g mąki
1 płaska łyżeczka drożdży instant
1 jajko
20 g soli
Letnia woda
40 g cukru
75 g rozpuszczonego masła
Ziarna czarnuszki
1 żółtko

Farsz:

500 g kapusty kiszonej
100 g suszonych śliwek
Pęczek koperku
2 cebule
Lokalny olej słonecznikowy
1 łyżka lokalnego miodu
Przyprawy: sól, pieprz, majeranek, słodka papryka

Sos warzywny:

1 marchewka
1 pietruszka
Mały słoik suszonych pomidorów
2 ząbki czosnku
Lokalny olej
Przyprawy: Sól, pieprz, papryka

Przygotowujemy zaczyn drożdżowy, drożdże mieszamy z letnią wodą i łyżką mąki, odstawiamy w ciepłe miejsce na około 20 minut aby dojrzał. Na stolnicy wyrabiamy ciasto, do mąki dodajemy zaczyn i pozostałe składniki, na końcu wlewamy masło. Ciasto wyrabiamy tak długo, aż będzie odchodziło od dłoni, odstawiamy w ciepłe miejsce pod przykryciem.

W tym czasie opłukaną kapustę kroimy nożem, dusimy w garnku podlewając wodą. Obraną cebulę podsmażamy na oleju na złoty kolor, dodajemy do kapusty razem z posiekanym koperkiem i śliwkami, całość przyprawiamy do smaku, ostudzamy. Na rozwałkowane ciasto wykładamy farsz, zwijamy w roladę (ślimaka). Wkładamy do blaszki, z wierzchu smarujemy żółtkiem i posypujemy czarnuszką. Pieczemy w piekarniku w temp. 180 stopni Celsjusza przez 45 minut. Obrane i pokrojone na części warzywa obsmażamy i dusimy z suszonymi pomidorami, całość miksujemy blenderem na jednorodny sos, przyprawiamy do smaku.