

Spotkanie przy ognisku

Razem z latem skończył się wprawdzie sezon na ogródkowe party, imprezki na świeżym powietrzu, niedzielne pikniki, ale jesień też ma swoje uroki. Niepowtarzalny klimat mają np. jesienne spotkania przy ognisku. Proponujemy więc wybrać miejsce i przygotować opał na ognisko, zaprosić przyjaciół i zadbać o odpowiednie menu, jako że świeże powietrze zaostza apetyt. Proste i smaczne potrawy z ogniska, grzane piwo z pewnością wprawiają wszystkich w doskonały nastrój.

Rogaliki z marmoladą

Składniki

Ciasto: 50 dag mąki pszennej, 10 dag cukru, 15 dag masła, 3 jajka, 7 łyżek mleka, 1 cukier waniliowy (1,6 dag), 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 2 łyżki margaryny
Nadzienie: 1 słoik marmolady wieloowocowej (33 dag)



Sposób przyrządzenia

Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i zrobić w niej zagłębienie. Wbić 1 jajko i 2 żółtka, a białka zachować. Dodać pozostałe składniki, wyrobić ciasto i odstawić je do lodówki na 30 min. Ciasto podzielić na cztery części, każdą z nich rozwałkować na prostokąt grubości 5 mm i pokroić na kwadraty o boku 7 cm. Kwadraty posmarować białkiem, a następnie na każdym ułożyć kopczyk marmolady i zwinąć ciasto w rógalik. Blachę wysmarować margaryną. Rogaliki ułożyć na blasze i przed włożeniem do piekarnika posmarować pozostałym białkiem. Piec 15-20 min w piekarniku nagrzanym do temperatury 180oC. Upieczone w domu rógaliki włożyć do drucianego koszyka i odgrzać na żarze ogniska.

Ziemniaki po roztoczańsku

Składniki

12 dużych ziemniaków, 20 dag homogenizowanego półtłustego twarożku, 3 łyżki posiekanych listków świeżej bazylii lub szczypiorku, sól, pieprz



Sposób przyrządzenia

Ziemniaki umyć. Włożyć do wygasającego ogniska, zasypać gorącym popiołem. Wyjąć, gdy będą w środku miękkie. Rozchylić zrumienioną skórkę, na gorący miąższ ziemniaków wyłożyć po łyżce twarożku doprawionego zieleniną, solą i pieprzem.

Kielbaski

Składniki

1,5 kg kielbasy zwyczajnej (lub toruńskiej), 20 dag wędzonego boczku w plasterkach, 5 jagód jałowca, 3 łyżki musztardy gruboziarnistej



Sposób przyrządzenia

Kielbasę pokroić na kawałki długości 15 cm, a ich końce naciąć na krzyż. Jałowiec rozgnieść w moździerzu. Plasterki boczku posmarować musztardą i lekko posypać jałowcem. Każdą kielbaskę owinać boczkiem i spiąć wykałaczką. Kielbaski nadziać na patyki i piec nad ogniem.

Zagrycha kowboja

Składniki

1 kg polędwicy wołowej (lub rostbefu), 2 ząbki czosnku, 3 łyżki oleju, kilka kropli sosu tabasco, sól, pieprz, 3 pęczki szczypiorku.

Sposób przyrządzenia

Mięso obrać z błon, pokroić w kostkę o bokach 3 cm. Włożyć do kamiennego naczynia, polać oliwą wymieszaną z rozartym czosnkiem, tabasco i przyprawami. Wymieszać, włożyć do lodówki na kilka godzin. Przewieźć w termosie lub w lodówce turystycznej. Nadziewać kostki mięsa na zaostrome patyki i piec nad ogniskiem. Upieczone kawalki mięsa obtaczać w posiekanym szczypiorku. Podawać z chlebem.

Pstrąg po żukowsku

Składniki

6 pstrągów (średniej wielkości), 6 łyżek oliwy lub oleju, półtorej szklanki białego wytrawnego wina, 6 gałązek rozmarynu (najlepiej świeżego), sól, pieprz

Sposób przyrządzania

Ryby sprawić, odciąć płetwy (ogon zostawić), usunąć skrzela i oczy, starannie wymyć, osączyć z wody. Każdą dokładnie skropić oliwą, odstawić na 30 min. Następnie oprószyć solą i pieprzem, do środka włożyć gałązki rozmarynu i piec na ruszcie, podlewając ryby winem.



Jaja z popiołu

Składniki

6 jaj, 6 pomidorów, pęczek dymki, sól, pieprz

Sposób przyrządzania

Umyć jaja, nakłuć igłą skorupki na czubkach w kilku punktach. Zawinąć każde jajo w wilgotną szmatkę, najlepiej płócienną. Odgarnąć z ogniska na bok gorący popiół. Włożyć do niego jaja w szmatkach. Po 3 min obrócić je, dosypać nieco żaru, piec ok. 10 min. Trzask pękających skorupki jest sygnałem, że jaja są gotowe. Wyjąć je z popiołu, zanurzyć w zimnej wodzie, odwinąć. Podajemy jaja w spękanych skorupkach (ze ściętymi pęcherzykami białek w miejscach nakłuć). W osobnych naczyniach stawiamy na piknikowym obrusie pokrojone pomidory, dymki (w całości) oraz sól i pieprz.



Grzane piwo

Składniki

6 butelek jasnego piwa (3 l), 10 dag cukru, 1 kawałek cynamonu (4 cm), 10 goździków, 2 łyżki skórki pomarańczowej smażonej w syropie

Sposób przyrządzenia

Do rondelka wlać 1 butelkę piwa i dodać cukier, goździki, cynamon oraz skórkę pomarańczową. Gotować 5-7 min, a następnie przecedzić. Do gorącego płynu wlać pozostałe piwo, mocno zagrzeć i zaraz podawać.

