



Zakąski

*10 przepysznych przekąsek
Zapraszam*



Domowe krakersy z fetą pieczoną z orzechami i żurawiną

Przygotowanie

Mąkę przesiewamy z proszkiem. Dodajemy 5 g soli, wodę oraz 80 ml oleju i zagniatamy elastyczne i gładkie ciasto.

Gotowe ciasto odstawiamy pod przykryciem na 15 minut, a następnie dzielimy na niewielkie porcje i bardzo cienko wałkujemy.

Posypujemy według uznania gruboziarnistą solą, makiem lub sezamem i pieczemy w 200°C przez około 10-12 minut na złoty kolor.

Fetę układamy w naczyniu żaroodpornym. Skrapiamy olejem Kujawski 3 ziarna z obu stron. Posypujemy posiekanymi orzechami i układamy rozmaryn. Pieczemy 20 minut w 180°C.

W międzyczasie wstawiamy drugie naczynie z żurawiną wymieszaną z miodem i pieczemy obok fety.



Jajka z sosem chrzanowym zawijane w szynce

Składniki:

10 plasterków szynki (użyłam polędwicy sopockiej)

5 jajek

pół pęczka szczypiorku

ćwiartka czerwonej papryki

ćwiartka żółtej papryki

pół zielonego ogórka

5 rzodkiewek

opcjonalnie: czarne oliwki

Sos:

1 łyżka majonezu

1 łyżka gęstego jogurtu naturalnego

1 łyżka chrzanu

sól, pieprz, cukier



Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy i kroimy na
ćwiartki *

Papryki i ogórka kroimy w słupki a rzodkiewki w pół plasterki *
Przygotowujemy sos: w miseczce mieszamy majonez z jogurtem i
chrzanem. Całość delikatnie przyprawiamy solą, pieprzem i
odrobiną cukru **

Dokoła jajek układamy po kilka słupków papryki, ogórka, plasterki
rzodkiewki i jeśli lubimy możemy też dołożyć pokrojone czarne
oliwki. Boki szynki zakładamy na siebie tworząc rulonik i całość
związujemy za pomocą szczypioru na kokardkę
Ruloniki możemy jeszcze z wierzchu delikatnie polać pozostałym
sosem *

Galaretki wielkanocne jajka z szynką, kukurydzą,

- 1 opakowanie Kukurydzy
- 500 ml bulionu drobiowego lub warzywnego
- 150 g brokułów
- 100 g szynki
- 15 g żelatyny
- 12 jajek
- Sól i pieprz



10 jajek nacinamy ostrym nożem w taki sposób, by usunąć górną część skorupki. Zawartość usuwamy i używamy do innego przepisu. Wydmuszki myjemy i osuszamy. Bulion podgrzewamy. W gorącym, ale nie wrzącym bulionie rozprowadzamy żelatynę. Doprawiamy solą i pieprzem, jeśli to konieczne. Studzimy. Pozostałe jajka gotujemy na twardo. Brokuły krótko obgotowujemy. Dzielimy na niewielkie różyczki. Jajka i szynkę kroimy w kostkę. Kukurydzę osączamy z zalewy. Wydmuszki wypełniamy przygotowanymi składnikami. Zalewamy bulionem z żelatyną i odstawiamy do lodówki do stężenia. Przed podaniem galaretki obieramy ze skorupki jak jajka.



CHRUPIĄCE INDYJSKIE SAMOSY

Składniki na ciasto

- 25 dag mąki tortowej
- 6 łyżek oleju
- 1 łyżka stopionego masła
- 1 łyżeczka soli



Składniki na farsz

- 4 ugotowane ziemniaki
- 1 cebula
- 1/2 szklanki zielonego groszku
- 2 łyżki orzechów
- 1 limonka lub cytryna
- 2 ząbki czosnku
- po 1 łyżeczce kminu i nasion kopru
- 1/2 łyżeczki kurkumy
- 1/4 łyżeczki chili
- 1 papryczka chili
- po 2 łyżeczki imbiru i curry
- 1 garść liści kolendry
- sól
- 1 łyżka masła
- 1 l oleju do głębokiego smażenia

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki rozgnieść na puree. Pokrojoną cebulę podsmażyć na maśle, dodać posiekane orzechy i czosnek, wszystkie przyprawy, smażyć minutę. Połączyć z ziemniakami, doprawić sokiem z limonki, dodać posiekaną papryczkę chili i groszek.
2. Ze składników zagnieść ciasto. Schłodzić. Odrywać kulki wielkości orzecha włoskiego, rozwałkować na placki o średnicy 15 cm, te przeciąć na pół. Formować stożki, sklejać ciasto wzdłuż prostego brzegu, nakładać farsz, zlepić. Smażyć na złoto na oleju.

Śledzie po grecku.

Składniki: 400 gramów wymoczonych matiasów, 3 marchewki, 2 cebule, 1 papryka czerwona, puszka pomidorów w zalewie, 1 łyżeczka proszku, 3 łyżki octu winnego, natka pietruszki, łyżeczka miodu



- Na patelni rozgrzej olej, przesmaż na nim posiekaną cebulę, dodaj starte na grubych oczkach marchewkę i pietruszkę oraz pokrojoną w drobną kostkę paprykę, smaż jeszcze kilka minut często mieszając, dopraw papryką i pieprzem, wymieszaj, wlej pomidory i duś wszystko około 10 minut.
- Do sosu dodaj musztardę i ocet, a także posiekaną natkę, ponownie wszystko wymieszaj.
- Ostudzony sos wymieszaj z pokrojonymi śledziami. Przełóż do miski i odstaw na kilka godzin do lodówki, aby smaki się przegryzły.

Rada: sałatkę można doprawić również szczyptą cynamonu.

Przekładaniec z serem cheddar

- ser cheddar w plastrach, szynka
- majonez
- awokado

do dekoracji: czarne oliwki, listki pietruszki



Awokado obierz, usuń pestkę, pokrój w 0,5cm plastry. Rozwiń folię spożywczą, połóż plaster sera cheddar, cienko posmaruj majonezem – dalej układaj: 2 cienkie plastry szynki, majonez, ser cheddar, awokado na ścisło, ser cheddar, majonez, szynka, majonez, ser cheddar. Zawij folię i włóż do lodówki na godzinę lub 30 minut do zamrażalnika – łatwiej podzielić na porcje. Rozwiń folię, wyrównaj brzegi i podziel na 6 części. Każdą udekoruj listkiem pietruszki i oliwką, wbij wykałaczkę ozdobną.



Brokułowe jajeczka faszerowane

Składniki:

6 jajek

1/2 brokuła

10dkg szynki

kawałek czerwonej papryki

kawałek żółtej papryki

Sos:

2 łyżki majonezu

1 łyżka gęstego jogurtu naturalnego

1 ząbek czosnku

sól, pieprz



Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy ze skorupki i przecinamy na połówki

Za pomocą łyżeczki wyciągamy żółtka (nie uszkadzając białek), przekładamy do miseczki i rozgniatamy widelcem

Brokuła dzielimy na różyczki i gotujemy w osolonym wrzątku przez około 5 minut, studzimy. Zimnego brokuła drobno kroimy i dodajemy do miski z żółtkami

Szynkę oraz papryki kroimy w drobną kosteczkę i również dodajemy do żółtek
sos mieszamy z pozostałymi składnikami i w razie potrzeby doprawiamy jeszcze do smaku solą oraz pieprzem

Gotowym farszem wypełniamy wydrążone wcześniej białka jaj

Roladki z tortilli z pastą jajeczną, suszonymi pomidorami i ogórkiem. (porcja dla 4)

2 pszenne tortille

3 jajka ugotowane na twardo

1 opakowanie sera camembert (około 120 g)

6 suszonych pomidorów z oleju

1/2 świeżego ogórka

1 garść rukoli

2 łyżki majonezu

2 łyżeczki musztardy

3 łyżki posiekanego szczypiorku

sól

świeżo mielony czarny pieprz



Sposób wykonania

- Jajka drobno posiekaj. Przełóż do miseczki. Dodaj musztardę i majonez. Dopraw solą i pieprzem. Wymieszaj.
-
- Suszone pomidory pokrój w kostkę. Ogórka pokrój w paski. Ser camembert pokrój w plasterki.
-
- Każdą tortillę posmaruj grubą warstwą pasty jajecznej. Posyp szczypiorkiem i suszonymi pomidorami.
-
- Na tortillach równomiernie rozłóż rukolę. Następnie ułóż plasterki sera camembert i paski ogórka.
-
- Zawiń w roladki. Pokrój na kawałki o długości około 3 cm. Roladki wstaw do lodówki.
- Podawaj jako przekąskę na imprezę lub kolację :)

Wytrawne babeczki z tuńczykiem i jajkiem

Składniki:

- mała puszka tuńczyka w oleju
- 2 jajka
- łyżka majonezu
- sól i pieprz do smaku
- kruche słone babeczki

Wykończenie: suszona żurawina, listki pietruszki

Z tuńczyka odsącz nadmiar oleju, jajka ugotuj na twardo. Tuńczyka i jajka dopraw solą i pieprzem, zmiksuj blenderem, na koniec dodaj majonez. Masę przełóż do rękawa cukierniczego i napełnij babeczki. Na każdą połóż mały listek pietruszki i suszoną żurawinę.s



Mini babeczki grzybowe

500 g fileta z piersi kurczaka
Przyprawa do mięsa
Czosnek granulowany
2 cebule
1 zupa borowikowa Winiary
2 szklanki wody
Sól
Pieprz
200 g pieczarek
20 g suszonych podgrzybków
100 g sera camembert z ziołami
1 arkusz ciasta francuskiego (300 g)



Suszone podgrzybki zalewamy wodą na całą noc. Filet z piersi kurczaka kroimy w cienkie plastry i przyprawiamy przyprawą do mięsa i czosnkiem granulowanym. Smażymy na rumiano z każdej strony, przekładamy do garnka. Cebulę kroimy w bardzo drobną kosteczkę. Przesmażamy ją na patelni po smażeniu kurczaka. Gdy delikatnie zmięknie dokładamy pokrojone w plastry pieczarki. Przesmażoną cebulę z pieczarkami dodajemy do mięsa. Dokładamy również odsączone i pokrojone suszone grzyby. Całość zalewamy wymieszaną z wodą zupą borowikową. Dusimy na wolnym ogniu przez 30 minut, często mieszamy. . Pod koniec doprawiamy solą i pieprzem. Zupa będzie dość gęsta, ale taka ma być. Ciasto francuskie dzielimy na małe kwadraciki . Na dnie każdej układamy kawałki pokrojonego sera camembert z ziołami. Następnie układamy filet z kurczaka z grzybami. Wierzch delikatnie polewamy gęstą zupą. Pieczemy w nagrzanym do 200°C piekarniku przez 15-20 minut. Czas pieczenia zależy od naszego piekarnika, dlatego wyciągamy babeczki gdy już ciasto francuskie się ładnie zarumieni.

Dziękuję Pani za przeczytanie Prezentacji

Życze miłego dnia/wieczoru/nocy!

Nikola Wiercińska

