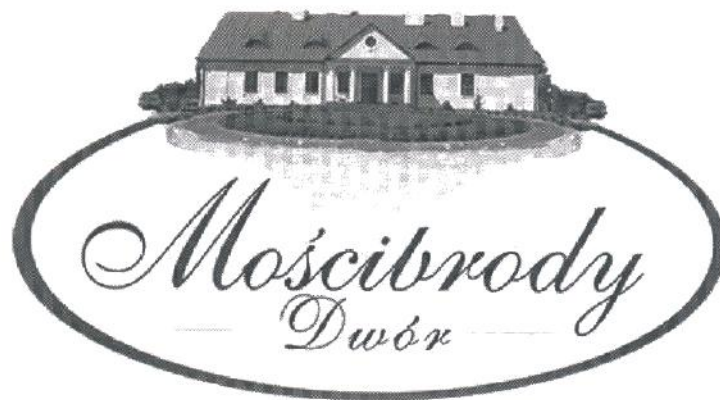


**Warsztaty kulinarne w ramach projektu
„Ocalamy od zapomnienia”
w Dworze Mościbrody.**



Prowadzący

Szef kuchni Adam Filipczuk

Mościbrody dn. 25.10.2016

Jabłecznik na kruchym cieście

- jabłka 4kg
- cytryna 1szt
- pomarańcza 2szt
- galaretka pomarańczowa i cytrynowa po 2szt
- masło ½ kostki

Krucze ciasto

- 2 czubate szklanki mąki pszennej
- 3/4 szklanki cukru
- kostka miękkiego mała (250 g)
- 4 żółtka
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Roladki z piersi kurczaka z żurawiną i serem feta

Składniki:

- filet z kurczaka
- żurawina przecier
- ser feta
- bułka tarta
- mąka
- jajko
- olej
- sól
- pieprz

Filet porcjujemy lekko rozbijamy posypujemy solą i pieprzem wkładamy ser i żurawinę zawijamy, możemy spiąć wykałaczką. Obtaczamy w mące, jajku i bułce. Smażymy na głębokim tłuszczu.

Kotlety z kaszy jaglanej

Składniki:

- kasza jaglana ugotowana na sypko
- kawałek białej kapusty
- 1-2 cebule
- sól, pieprz (sporo), majeranek
- 1 jajko
- . bulka tarta do panierowania (można pominąć)
- odrobina oleju

Przygotowanie:

Kaszę jaglaną ugotować na sypko i ostudzić.

Kapustę pokroić w niezbyt dużą kostkę. Ugotować do miękkości w osolonej wodzie, odcedzić i przestudzić i odcisnąć z ewentualnego nadmiaru wody.

Cebulę pokroić w kosteczkę i usmażyć na oleju. Pod koniec dodać odcisniętą kapustę i jeszcze chwilę przesmażyć.

Cebulę i kapustę połączyć z kaszą, dodać jajko i przyprawy - dobrze wyrobić.

Formować kulki rękami maczanymi w wodzie i lekko je spłaszczyć.

Panierować i smażyć na brązowo z obu stron.

Smakują na zimno i na ciepło. Świetnie pasuje do nich m.in. sos czosnkowy lub keczup. Możliwości jest wiele.

Zupa krem z dyni

Składniki:

- 1 kg dyni
- 1 marchew
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 3 szklanki bulionu drobiowego
- sól
- pieprz
- gałka muszkatałowa
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 4 łyżki śmietany 30%

Przygotowanie:

- Dynię obieramy, usuwamy pestki, kroimy na kawałki. Marchew, cebulę i czosnek obieramy i kroimy na mniejsze części. Wszystkie składniki przekładamy do garnka z grubym dnem, dodajemy oliwę z oliwek i podsmażamy, stale mieszając przez mniej więcej 3 minuty.
- Warzywa zalewamy bulionem i gotujemy pod przykryciem około 45 minut. Po tym czasie warzywa powinny być miękkie. Całość rozdrabniamy blenderem, aż zupa nabierze konsystencji kremu. Przyprawiamy solą i pieprzem, gałką i odrobiną śmietany do smaku. Podajemy wg. uznania z grzankami groszkiem lub parmezanem.

Sałatka z wędzonym karpem

Składniki:

- bukiet kolorowych sałat
- gotowane jajko
- marchewka
- cebula
- papryka
- pomidor
- ogórek
- filet z wędzonego karpia

Układamy bukiet sałat, na wierzchu pokrojone warzywa i jajko pokrojone w plastry. Filet porcjujemy i posypujemy po wierzchu, całość polewamy sosem.

Purée z marchewki

Składniki:

- 1 kg marchewki (obrana ze skórki, pokrojona w większe kawałki)
- 1 Szczypta soli
- 2-3 łyżki masła (w wersji wegańskiej zastępujemy oliwą lub olejem kokosowym)
- 1 Szczypta gałki muszkatołowej
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 ząbek czosnku
- 1 szczypta cukru

Marchew obieramy myjemy kroimy w kostkę zalewamy wodą. Dodajemy szczyptę cukru, soli, łyżkę masła, gotujemy do miękkości.

Miksujemy (miksując dodajemy łyżkę masła) i doprawiamy do smaku. Gałką solą cukrem.

Sałatka z piersi z wędzonej gęsi

Składniki:

- bukiet kolorowych sałat wg. uznania (najlepiej rukola)
- pomidorki koktajlowe
- cebula czerwona
- wędzony filet z piersi gęsi

Sałatę pomidorki przekrojone na pół i cebule krojoną w piórka układamy na talerzu filety z piersi kroimy na cienkie plasterki układamy na sałacie lub wg. własnego uznania. Polewamy sosem winegret

Sos winegret

- oliwa z oliwek
- ocet balsamiczny lub winny
- musztarda
- miód
- woda
- czosnek
- zioła