

Gotuj razem z Cristiną



aviko

TYDZIEŃ Z
gotowaniem

Pobierz!
♥
Aurora Petere





dzien
ze świeżymi
warzywami

ZIEMNIACZKI ZE SKÓRKĄ PIECZONE Z PAPRYKĄ, SELEREM, CEBULĄ, MARCHEWKĄ I CUKINIĄ

🕒 25 minut

Składniki:

na 4 porcje

- 2 opakowania ziemniaczków ze skórką
- 1 mały korzeń selera
- 4 łodygi selera naciowego
- 2 średnie marchewki
- 1 papryka
- 1 cukinia
- sól, pieprz
- oliwa z oliwek extra virgin
- 2 ząbki czosnku
- 2 posiekane średnie cebule
- 2 szalotki
- kilka gałązek tymianku i rozmarynu

Sposób przygotowania:

Rozgrzej piekarnik do 200°C. Warzywa oczyść, umyj i pokrój na kawałki. Wymieszaj w misce z przekrojonymi na pół ziemniakami. Dodaj oliwę, posiekany czosnek, tymianek, rozmaryn, dopraw solą i świeżo mielonym pieprzem. Posiekaną cebulę i szalotkę wymieszaj w misce z łyżeczką oliwy, dopraw solą i pieprzem.

Warzywa umieść w naczyniu żaroodpornym z papierem do pieczenia, a następnie szczelnie przykryj folią aluminiową i piecz przez około 40 minut, aż warzywa będą miękkie. Zdejmij folię aluminiową, dodaj cebulę i szalotkę, i piecz przez kolejne 10-15 minut do uzyskania złocistego koloru na ziemniaczkach.





dzien
improvizacji
w kuchni

MINI FOCACCIE Z ZIEMNIACZKAMI BEZ SKÓRKI Z SZYNKĄ, SEREM PROVOLA I KREMEM Z BAKŁAŻANA

🕒 30 minut

Składniki: na 12 sztuk

Ciasto na focaccie:

- 250 g mąki
- 130 ml wody
- 20 ml oliwy z oliwek extra virgin
- opakowania suszonych drożdży
- 1 łyżeczka soli

Nadzienie:

- 1 opakowanie ziemniaczków bez skórki
- 4 plastry szynki
- 50 g sera Provola

Krem z bakłażana:

- 2 bakłażany
- 1 ząbek czosnku
- 2 czubate łyżki sera feta
- 30 ml oliwy z oliwek extra virgin
- bazylija
- pieprz
- sól

Sposób przygotowania:

Mini focaccie:

Ziemniaczki przygotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Mąkę przesiej do dużej miski. Dodaj resztę składników i wymieszaj dłońmi. Stolnicę oprósz mąką, przełóż masę i wyrób na gładkie ciasto. Rozwałkuj ciasto na grubość ok. 0,5 cm i z pomocą ringa wytnij krążki o średnicy 10 cm, tak, by otrzymać 12 mini-focaccii (czyli 24 krążki!). Na każdą nałóż porcję ziemniaczków, kawałek plastra szynki i sera, następnie przykryj drugą i zlep dokładnie brzegi. Smaż na teflonowej patelni przez 4 minuty z każdej strony.

Krem z bakłażana:

Bakłażany pokrój wzdłuż na pół. Umieść na blaszce z papierem do pieczenia i naktuj widelcem. Piecz w 220°C przez około 30 minut. Wydrąż bakłażany za pomocą łyżki i umieść miąższ na durszlaku, by usunąć nadmiar płynu. W blenderze umieść pulpę z bakłażana, fetę, czosnek, bazylię, sól, pieprz oraz oliwę z oliwek – następnie zblenduj. Przed podaniem odstaw na godzinę.





dziękuję
improvizacji
w kuchni

ZIEMNIACZKI Z KOPERKIEM Z KIEŁBASĄ Z SOSEM NA BAZIE KWAŚNEJ ŚMIETANY Z CYTRYNĄ I SZCZYPIORKIEM

🕒 25 minut

Składniki: na 4 porcje

- 1 opakowanie ziemniaczków z koperkiem
- 800 g białej kiełbasy
- 3 łyżki stołowe bułki tartej
- 2 gałązki rozmarynu
- sól, pieprz, czosnek
- szczypiorek



Sposób przygotowania:

Białą kiełbasę nakłuj widelcem i parz kilka minut we wrzącej wodzie. Ostudź i pokrój na kawałki. Wymieszaj w misce wszystkie składniki: pokrojoną kiełbasę, ziemniaczki z koperkiem, siekany czosnek, bułkę tartą i rozmaryn - dopraw wg uznania szczyptą soli. Następnie przełóż do dużego naczynia żaroodpornego. Zapiekać w piekarniku z termoobiegiem przez 20 minut w temperaturze 200°C. Pięć minut przed końcem pieczenia włącz opcję grilla i запеkać danie, by osiągnąć złocisty kolor.

Sos:

Szczypiorek drobno posiekaj. Wymieszaj ze śmietaną, sokiem z cytryny i solą. Podawaj schłodzony!





dzień
próbowania
czegoś
nowego

HALIBUT Z ZIEMNIACZKAMI BEZ SKÓRKI Z SOSEM, TYMIANKIEM I SKÓRKĄ Z CYTRYNY

🕒 25 minut

Składniki:

na 6 porcji

- 2 opakowania ziemniaczków bez skórki
- 1 cebula
- kilka gałązek tymianku
- 500 g halibuta
- 1 ząbek czosnku
- 60 g masła
- 2 łyżki stołowe mąki
- 1 szklanka mleka
- 1 cytryna
- sól, pieprz
- kilka kromek chleba wieloziarnistego
- masło do smarowania

Sposób przygotowania:

Cebulę posiekaj i zeszklij na słabym ogniu z dodatkiem masła i gałązek tymianku. Dodawaj stopniowo mąkę, wlej mleko i nie przerywaj mieszania aż do momentu uzyskania kremowej i gęstej konsystencji.

Zdejmij patelnię z ognia, dodaj rybę i ziemniaki. Delikatnie wymieszaj z sosem, dopraw do smaku solą i pieprzem. Gotuj pod przykryciem na średnim ogniu przez około 5 minut, dodaj posiekany czosnek, skórkę i sok z cytryny. Chleb posmaruj masłem i zrumień pod grilllem. Podawaj gorące.





dzień
próbowania
czegoś
nowego

ZIEMNIACZKI ZE SKÓRKĄ Z MATIASEM, ZIELONĄ FASOLKĄ, CZOSNKIEM, MIĘTĄ I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ

🕒 15 minut

Składniki: na 4 porcje

- 2 opakowania ziemniaczków ze skórką
- 300 g świeżej zielonej fasolki
- 1 ząbek czosnku
- 20 kaparów
- 4 filety a'la Matias
- świeża mięta i natka z pietruszki
- oliwa z oliwek extra virgin
- sok z cytryny
- sól, pieprz
- 4 łyżki śmietany



Sposób przygotowania:

Odetnij końcówki z fasolki i umyj ją w zimnej wodzie. Następnie ugotuj w osolonej wodzie – pamiętaj, że fasolka powinna być lekko al dente. Ugotuj ziemniaczki zgodnie z instrukcją na opakowaniu, wystudź i przełóż do miski salatkowej z fasolką, kaparami i drobno pokrojonym matiasem.

Przygotuj sos:

Do słoja wlej oliwę, obrany i posiekany czosnek, sok z połowy cytryny – lub jeśli wolisz, ocet, dodaj sól, pieprz, świeżą natkę pietruszki. Zakręć słoik i wstrząśnij porządnie do wytworzenia emulsji. Obficie polej warzywa emulsją i przed podaniem posyp siekaną natką pietruszki. Na każdy talerz dodaj łyżkę śmietany.





dzien
z
przekąskami

KIESZONKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO

NADZIEWANE ZIEMNIACZKAMI Z KOPERKIEM I WĘDZONYM ŁOSOSIEM
Z SOSEM NA BAZIE KWAŚNEJ ŚMIETANY I KOPRU

🕒 25 minut

Składniki:

na 4 porcje

- 1 opakowanie ziemniaczków z koperkiem
- 1 rolka ciasta francuskiego
- 4 plastry wędzonego łososia
- 50 g sera śmietankowego
- czarny pieprz
- skórka z cytryny
- natka pietruszki
- do posmarowania: 1 jajo
- do dekoracji: nasiona maku



Sposób przygotowania:

Nadzienie:

Pokrój łososia i przelóż do miski. Dodaj serek śmietankowy, świeżo zmielony czarny pieprz, posiekaną natkę i skórkę z cytryny. Wymieszaj i odstaw. Ziemniaczki ugotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu. Ciasto rozwiń z rolki i pokrój na 12 równych kwadratów. Umieść 1 łyżeczkę nadzienia i 1 ziemniaka na środku każdej porcji ciasta. Zamknij kieszonkę dociskając brzegi widelcem. Posmaruj brzuszek rozkłóconym jajkiem i posyp makiem. Piecz pierożki w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 200°C przez 15-20 minut.

Sos:

Śmietanę wymieszaj z koprem, czosnkiem, dodaj pieprz i łyżeczkę soku z cytryny. Jeśli sos jest zbyt gęsty, dodaj odrobinę mleka.





dzien
z
przekąskami

SZASZŁYKI Z ZIEMNIACZKAMI ZE SKÓRKĄ Z CUKINI, Z PAPRYKĄ, CEBULĄ I WIEPRZOWINĄ

🕒 20 minut

Składniki: na 4 porcje

- 2 opakowania ziemniaczków ze skórką
- 500 g polędwicy wieprzowej
- 4 małe cebule
- 2 papryki
- 2 cukinie
- oliwa z oliwek extra virgin
- sól, pieprz
- kilka gałązek tymianku
- szklanka cydru
- musztarda



Sposób przygotowania:

Umyj wszystkie warzywa. Cukinie przekrój wzdłuż na ćwiartki i pokrój na kawałki (małe cukinie wystarczy pokroić w plasty), pokrój paprykę w większe kwadraty, a cebulę obierz, zostawiając ją w całości. Pokrój mięso w miarę możliwości na równe kawałki. Nadziewaj składniki na wykałaczki w tej kolejności: mięso, ziemniak, papryka, mięso, cukinia, cebula.

Na patelni rozgrzej oliwę i obsmaż szaszłyki z każdej strony na złoto. Dopraw solą i pieprzem, dodaj tymianek. Zalej cydrem i duś pod przykryciem przez 15 minut. Podawaj z sosem z gotowania i musztardą wg smaku.



CHŁODZONE ZIEMNIACZKI!

Spróbuj wszystkich!



*ziemniaczki
bez skórki*

*ziemniaczki
ze skórka*

*ziemniaczki
z koperkiem*

