



„Jesień, jesień, jesień - jak to tak...”

**W rytm spadających liści odsłaniamy nowe,
wyjątkowe i pyszne menu**

Zakąska

Carpaccio z buraka

Zupa

Krem z dyni z groszkiem ptysiowym

Danie zasadnicze

Cordone Bleu w płatkach kukurydzianych z kaszą jaglaną
w asyście sosu pieczarkowego i brokułami

Deser

wspomnienie lata Beza Pavlova z owocami i bitą śmietaną



Carpaccio z buraka

Składniki na 4 osoby

4 średnie pieczone buraki
szklanka świeżej rukoli
ok. 50 g sera feta
1 łyżka oliwy
sok z połowy cytryny
pieprz



Buraki umyć zawinąć w folię, upiec w piekarniku w temp. 180 ° C 60 minut . Buraki przestudzić, obrać i pokroić na bardzo cienkie plastry. Ułożyć na talerzach. Przygotować sos z oliwy i soku z cytryny, przypraw. Można rozrobić gotowy sos francuski. Sosem za pomocą pędzelka smarować buraki . Umytą i osuszoną sałatę rozłożyć na burakach. Sosem polać carpaccio. Ser feta rozłożyć na sałacie. Można posypać prażonym słonecznikiem lub dynią.



Krem z dyni z groszkiem ptysiowym

Składniki na 4 - 6 osób

600 g miąższu dyni

1 cebula

3 marchewki

3 ziemniaki

2 ząbki czosnku

2 łyżki masła

1-2 kostki rosółowe

imbir 0,5 cm

groszek ptysiowy

pestki dyni

natka do dekoracji

sól, pieprz, gałka muszkatołowa



Obrać cebulę i czosnek. Cebulę pokroić w kostkę, czosnek posiekać i zeszklić na maśle. Dodać pokrojone ziemniaki drobno pokrojoną marchewkę i pociętą w kostkę dynię. Zalać przygotowanym wcześniej bulionem oraz taką ilością wody, aby całkowicie przykryła dynię. Składniki zagotować, przykryć gotować na wolnym ogniu około 35 minut (aż dynia będzie miękka). Rozgotowane warzywa zmiksować, doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Gotową zupę podawać w bulionówkach z dodatkiem śmietany, uprażonych pestek dyni i groszkiem ptysiowym.



Cordone Bleu w płatkach kukurydzianych w asyście sosu pieczarkowego z kaszą jaglaną i brokułami

Składniki na 4 osoby

- 4 filety z kurczaka, umyte i osuszone
- 8 plastrów sera żółtego
- 8 plastrów salami
- 50 g masła
- 125 g płatków kukurydzianych
- świeżo mielona sól
- świeżo mielony pieprz
- sos
- niewielka ilość oliwy z oliwek
- 200 g pieczarek
- 1 łyżeczka curry w proszku
- 1/2 szklanki białego wina wytrawnego
- 120 ml śmietany 30%
- 2 posiekane ząbki czosnku
- sól, pieprz
- 120 g kasza jaglanej

Umyć i osuszyć filet z kurczaka, rozbić, doprawić. Następnie na każdy filet położyć po 2 plasterki sera, po 3-4 plasterki salami i za pomocą folii spożywczej rolować (muszą powstać nam roladki). Roladki doprawić z wierzchu solą i pieprzem, następnie przełożyć do naczynia z pokruszonymi płatkami i za pomocą pędzelka smarować je rozpuszczonym masłem, jednocześnie obtaczać je w płatkach. Do obtoczenia można wykorzystać żółtka. Cordon bleu układać w naczyniu żaroodpornym i piec w nagrzanym piekarniku 200°C (górną/dół) 35 - 40 minut.

Przygotować sos. Na patelni rozgrzewać niewielką ilość oliwy z oliwek, dodać pieczarki krojone w ćwiartki, doprawić je solą i smażyć do momentu, aż puszczą wodę. Dodać 2 ząbki czosnku, chwilę smażyć, zalać białym winem i śmietaną. Dodać curry i gotować do momentu, aż sos się zredukuje.

Kaszę jaglaną ugotować zgodnie z przepisem na opakowaniu. Porcjować na talerzu jak babki z piasku.





Wspomnienie lata Beza Pavlova z owocami i bitą śmietaną

Składniki na 6 bez

- 6 białek (jajka L)
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka octu z białego wina
- szczypta soli
- 400 ml śmietanki 30 % tł.

Białka ubić mikserem, stopniowo dodawać cukier i szczyptę soli. Jak piana będzie sztywna delikatnie dodać mąkę ziemniaczaną, ocet winny. Z ubitych białek za pomocą okręgu formować bezy.

Piekarnik nastawić na 140 stopni, Bezy włożyć do nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 140⁰C 15 minut. Następnie zmniejszyć temperaturę do 110⁰C i piec 120 minut. Po tym czasie bezy pozostawić w uchylonym piekarniku do całkowitego wystygnięcia.

Śmietanę ubić i udekorować świeżymi owocami.

