

Warsztaty kulinarne – potrawy świąteczne.

Grzybowa na zakwasie/ krokiet rybny

Przepis na 7 litrów

- 5 l wywaru warzywnego
- 2 cebule
- 70 g suszonych grzybów
- 1/2 kostki masła
- 1/2 l śmietany słodkiej
- 0,5 k zakwasu na żur
- Sól, pieprz.

Grzyby namoczyć i ugotować i posiekać. Cebulę pokroić w kosteczkę zeszklić na maśle dodać grzyby. Zalać wszystko bulionem warzywnym i gotować około 20 minut. Dodać zakwas i śmietanę. Sprawić do smaku

Krokiety rybne

- 400 g filetów z dorsza lub innej białej ryby
- 4 ziemniaki
- 4 jajka
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- natka zielonej pietruszki
- olej do głębokiego smażenia
- sól
- pieprz czarny (mielony)

PRZYGOTOWANIE

- Ziemniaki obrać ze skóry, umyć, przełożyć je do rondla, zalać lekko osoloną wodą i ugotować do miękkości. Po ugotowaniu ziemniaki odcedzić i przepuścić przez maszynkę do mięsa do miski. Filety z dorsza przełożyć do kolejnego rondla, zalać je wodą tak, aby nie wystawały i ugotować do miękkości. Po ugotowaniu filety odcedzić, podzielić na drobne kawałeczki i dodać do ziemniaków w misce.
- Dwie cebule z czosnkiem obrać ze skóry, pokroić w drobną kostkę, zeszklić na 2 łyżkach rozgrzanego oleju na patelni i dodać do całości. Dodać do tego pokrojoną drobno natkę zielonej pietruszki. Składniki w misce doprawić do smaku szczyptą soli oraz pieprzu, dobrze wymieszać, po czym uformować z tego ręcznie kotlety. Obtoczyć w panke. Wrzucić je do mocno rozgrzanego, głębokiego oleju w rondlu i smażyć na rumiany kolor. Po usmażeniu wyciągnąć je z oleju łyżką cedzakową i wyłożyć na talerz.

Pasztet z 3 ryb/ sos tatarski

SKŁADNIKI:

- biała ryba - 700 g, filet bez skóry

- 200 g ryby wędzonej
- bułka - 1 szt (może być czerstwa)
- Śmietanka 1/2 szklanki
- cebula - 1 szt
- olej - 2 łyżki
- jajko - 3 szt
- bułka tarta - 2 łyżki (do obsypania foremki)
- masło - 2 łyżki (do nasmarowania foremki)
- koper, natka - 4 łyżki, posiekane
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa - do smaku

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę drobno posiekaj, zeszklij na rozgrzanym oleju.
2. Bułkę podziel na mniejsze kawałki i namocz w mleku przez ok. 15 minut.
3. Do misy blendera (lub użyj maszynki do mięsa) włóż filety ryby, jajka, namoczoną bułkę i cebulę. Dopraw solą, pieprzem, mieloną gałką muszkatołową. Zmiksuj.
4. Dodaj posiekaną natkę i koperek.
5. Foremkę do zapiekania pasztetu wysmaruj masłem i obsyp bułką tartą.
6. Wlej masę rybną i wstaw do piekarnika nagrzanego do 170 oC.
7. Piecz ok. 1godziny, aż masa stężeje i na wierzchu ładnie się zarumieni
8. Ostudzony (!) pasztety wyłóż na talerz, podawaj na zimno np. z chrzanem lub sosem tatarskim

Cepeliny z wędzonym karpem/ halibutem

Farsz:

- 430g Ryby białej
- 150g ryby wędzonej
- 1 średnia cebula
- 3 łyżka masła
- Natka, sól , pieprz do smaku

Rybę białą pozbawić skóry, szalotkę zeszklić na patelni na maśle i dodać rybę. Doprawić i wszystko razem wymieszać łyżką aż powstanie masa.

Ciasto ziemniaczane:

- 1 porcja = 130g gotowego ciasta + 30 gramów farszu
- 2kg ugotowanych ziemniaków
- 90 g mąki ziemniaczaną
- 90g mąka pszenna
- 3-4 jaja
- sól

Połączyć składniki na jednolitą masę.

Nadziać rybą. Utworzyć kształt cepelina. Wrzucić do wrzącej i osolonej wody i gotować na małym ogniu przez 8 min.

Podać z karmelizowanymi grzybami i sałatką z kiszonej kapusty. Udekorować pietruszką