



Śniadanie na trawie – 1.06.2025

Krem selerowy

Źródło: „Nowa kuchnia warszawska, wykład smacznego i oszczędnego przyrządzania potraw”
1858 r.

1 lit śmietanki
1 kg bulwy selera upieczonej w skórce
20 żółtek
150 g cukru

Selera pokrój na kawałki i upiecz w piekarniku do miękkości. Zagotuj śmietankę i upieczonego selera. Gotuj przez 15 minut a następnie odstaw krem na 30 minut, aby śmietana „nasiąknęła” smakiem selera. Oddziel żółtka od białek, żółtka ubij z cukrem na puszystą masę. Wyjmij selera ze śmietany, dodaj ubite żółtka, wymieszaj, wstaw na palnik i zagrzewaj powoli do temperatury 76°C. Rozlej krem do miseczek i odstaw do wystudzenia. Pozostałego selera możesz wykorzystać robiąc z niego puree.

Zawiera alergeny: białka mleka krowiego

Melongony nadziewane

„Nowa Kuchnia warszawska” 1858r.

3 bakłażany
80 ml octu winnego białego
1 pęczek natki pietruszki
1 pęczek szczypiorku
3 ząbki czosnku
120 g szalotki
200g masła
100 g bułki namoczonej w mleku
500 g mięsa mielonego wołowo - wieprzowego
sól, pieprz

Przekrój melongony wzdłuż na pół, wyjmij łyżką gniazda nasienne. Posól i pokrop octem, odstaw na 30 minut. Pokrój szalotkę i czosnek w drobną kostkę, usmaż na maśle. Pokrój drobno natkę pietruszki i szczypiorek. Mięso mielone przełóż do miski, dodaj namoczona bułkę, posiekaną natkę pietruszki, szczypiorek, usmażoną szalotkę a następnie przypraw solą, pieprzem i dokładnie wymieszaj. Przygotowanym farszem nadziej melongony i wstaw do pieczenia na 25- 30 minut. (temperatura 165°C).

Melongony nadziewane świetnie smakują z sosem pomidorowym.

Zawiera alergeny: białka mleka krowiego

Batawy,
„Nowa kuchnia warszawska” 1858r.

1 kg batatów
5 ząbków czosnku
100 g masła
10 gałązek tymianku
2 gałązki rozmaryny
szczypta suszonego estragonu
sól
pieprz
połówka cytryny.

Bataty obierz ze skórki, pokrój wzdłuż na 6-8 części (w zależności od wielkości), posyp solą i ułóż na blaszce z papierem do pieczenia. Nagrzej piekarnik do temperatury 180°C i piecz bataty przez 30 minut, aż będą miękkie. Rozpuść masło w rondelku i dodaj posiekane zioła i czosnek. Polej masłem ziołowym upieczone bataty, posyp solą i świeżo mielonym pieprzem. Skrop sokiem z cytryny.

Zawiera alerdeny: białka mleka krowiego

Bitki z drobiu z truflami
„Nowa kuchnia warszawska” 1858 r

1,5 kg podudzi z kurczaka bez kości
1 duża trufła
200 masła
80 g masła do smażenia
4 jajka
2 cebule białe
bułka tarta do panierowania bitek
sól i pieprz

Pokrój cebule w drobną kostkę i usmaż na maśle, odstaw do wystudzenia. Mięso z kurczaka zmiel w maszynce, przypraw solą i pieprzem, dodaj usmażoną cebulę i dwa surowe jajka. Dokładnie wymieszaj masę mięsną i podziel na porcje o wadze około 180 g. Świeżą trufkę zetrzyj na tarce i wymieszaj z miękkim masłem. Podzielone porcje mięsa uformuj w „okrągłe befsztyki, czyli bitki, kładąc w środek każdego bitka łyżeczkę surowego masła truflowego”. Przygotowane bitki umocz w jajku i bułce tartej następnie smaż na oleju, aż będą jasno brązowe. Wstaw na 10 minut do pieca nagrzanego do temperatury 180°C aby się dopiekły.

Zawiera alerdeny: jaja, białka mleka krowiego, gluten

Chrupiące rożki z mlekiem gdańskim

Ciasto na rożki

2 białka
1/4 szklanki śmietany kremówki 36%
50 g cukru brązowego
szczypta soli
100 g mąki
70 g masła

Masło roztop i wystudź. Do miski wlej białka i śmietanę i dokładnie wymieszaj. Dodaj cukier, sól i wystudzone masło. Następnie wsyp mąkę. Dokładnie wymieszaj aby ciasto miało jednolitą, kremową konsystencję. Rozgrzej wafłownicę. Nakładaj po łyżce ciasta na środek wafłownicy i szybko zamykaj pokrywę. Wafle piecz ok. 1 min. Gorący wafel natychmiast owijaj wokół rożka. Wystudź.

Mleko gdańskie – przepis na 5 rożków

0,5 litra mleka
100 g kaszy manny
100g cukru
100g masła
100g serka mascarpone
1 limonka
szczypta szafranu

Mleko wlej do rondelka, doprowadź do wrzenia, dodaj cukier, szafran i kaszę i wymieszaj dokładnie aż zgęstnieje. Zdejmij z palnika i przypraw sokiem z limonki, dodaj serek mascarpone i wymieszaj dokładnie krem (najlepiej mieszać mikserem ręcznym lub w thermomixie). Przełóż krem do worka cukierniczego i szprycuj do rożków, udekoruj owocami i prażonymi płatkami migdałów.

Zawiera alergeny: białka mleka krowiego, gluten, jaja,