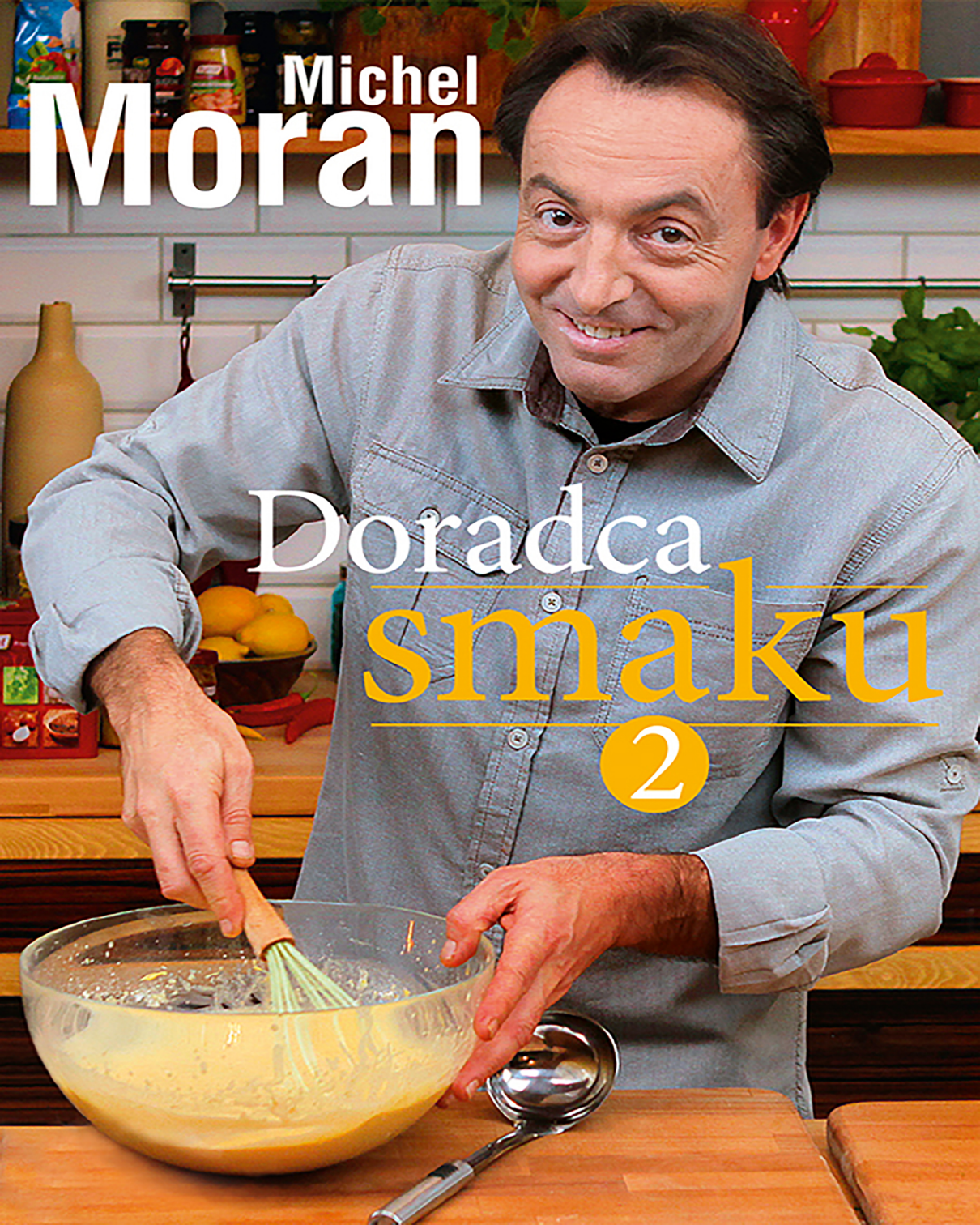

Michel
Moran
Doradca
smaku
2

porcje dla 2-3 osób



Doradca smaku 2

Z życzeniami kulinarnych sukcesów

Prymat® i Michel Moran

Michel
Moran

Doradca smaku 2

FRAGMENT

MUZA SA


Doradca smaku.pl
Świat kulinarnych inspiracji
Prymat
NATKA PIETRUSZKI
SUSZONA
Prymat
Partner merytoryczny serwisu www.doradcasmaku.pl

wstęp

Jest mi bardzo miło, że potrawy, które przygotowuję w programie „Doradca Smaku", zyskały Państwa uznanie. Bardzo za to dziękuję.

Przychylne przyjęcie moich pomysłów opublikowanych w pierwszej części książki, skłoniło mnie do przygotowania kolejnego zbioru przepisów. Dobrałem je tak, aby połączyć łatwość wykonania potraw, dostępność składników oraz oryginalne zestawienia smaków. Także tym razem aromatu moim daniom dodawały przyprawy Prymat.

Mam nadzieję, że nieskomplikowane przepisy z tej książki staną się dla Państwa inspiracją do tworzenia wielu niezwykłych potraw i zachęcą do realizowania własnych, kulinarnych fantazji. Niezależnie od tego, jak bardzo jesteście zapracowani, sięgając po te proste w przygotowaniu potrawy, będziecie mogli cieszyć się magią gotowania.

Życzę, aby gotowanie stało się dla Państwa wyjątkową przygodą i źródłem przyjemności, a moje przepisy stały się Waszymi.

Bon appétit!

Michel Moran

proste






proste

PIZZA PO FRANCUSKU

SKŁADNIKI

550 g (2 zwoje) ciasta francuskiego
50 ml oliwy z oliwek
1 ząbek czosnku
1 cebula
1 puszka pomidorów pelati
10 g cukru kryształu
100 g kaparów
100 g anchois
50 g oliwek czarnych
50 g oliwek zielonych
50 g masła
100 g mąki pszennej
1 jajko

DO SMAKU

Majeranek otarty, Pieprz ziołowy mielony, Sól morska, Pieprz czarny mielony Prymat





SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużym garnku rozgrzewamy oliwę z oliwek. Na oliwę wrzucamy drobno posiekane czosnek i cebulę.

Pomidory pelati odcedzamy na sitku, kroimy na mniejsze kawałki, wkładamy do garnka z czosnkiem oraz cebulą i mieszamy. Doprawiamy do smaku niewielką ilością soli, pieprzem czarnym, majerankiem oraz odrobiną cukru. Gotujemy na wolnym ogniu przez 15–18 minut, aby odparować sok z pomidorów. Całość przekładamy do miseczki, dodajemy kapary, pokrojone anchois oraz oliwki. Na koniec doprawiamy do smaku pieprzem ziołowym.

Formę do tarty smarujemy masłem, oprószamy mąką i wykładamy jednym zwojem schłodzonego ciasta francuskiego. Ciasto dokładnie dociskamy do formy i nakłuwamy je widelcem. Za pomocą wałka usuwamy wystające brzegi ciasta i wykładamy farsz. Całość przykrywamy drugim zwojem ciasta, brzegi mocno dociskamy, usuwamy wystające kawałki i delikatnie nacinamy ciasto nożem, robiąc kratkę (tak, aby nie przeciąć ciasta). Wierzch smarujemy roztrzepanym jajkiem.

Formę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 190–200°C na 15–17 minut – aż wierzch ciasta się zrumieni.









FASZEROWANE UDKA KACZKI

SKŁADNIKI

2 udka kaczki
100 g mielonej cielęciny
75 g mielonego boczku
50 g suszonych śliwek
1 szalotka
4 ogórki konserwowe
2 plastry słoniny
20 ml oleju rzepakowego
Musztarda sarepska Prymat

DO SMAKU

Przyprawa do mięsa mielonego, Sól morska, Pieprz czarny mielony Prymat





SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z udek usuwamy kości (zostawiamy tylko kość udową) i nacinamy je tak, aby powstało miejsce na farsz. Udka doprawiamy od strony mięsa solą i pieprzem.

W misce dokładnie mieszamy cielęcinę i boczek oraz pokrojone bardzo drobno śliwki, szalotkę i ogórki konserwowe. Przyprawiamy do smaku przyprawą do mięsa mielonego, solą oraz pieprzem. Tak przygotowanym farszem nadziewamy udka i związujemy je sznurkiem lub nitką. Następnie owijamy je plastrem słoniny i jeszcze raz związujemy.

Na patelni z dobrze rozgrzanym olejem kładziemy przygotowane udka. Doprawiamy solą oraz pieprzem i smażymy na złoty kolor przez 2–4 minuty z każdej strony. Podsmażone udka przekładamy do naczynia żaroodpornego, polewamy pozostałym na patelni tłuszczem i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180–190°C na 45–50 minut. W czasie pieczenia, co 12–15 minut, polewamy udka powstałym w naczyniu tłuszczem i przekładamy je na drugą stronę.

Po wyjęciu udek z piekarnika zdejmujemy z nich sznurek, kroimy w grube plastry, układamy na talerzu i polewamy odrobiną powstałego w trakcie pieczenia tłuszczu. Udka podajemy z musztardą sarepską.









MIELONY
zapiekany z ziemniakami

SKŁADNIKI

700 g ziemniaków
500 ml mleka
1 cebula
2 ząbki czosnku
20 ml oleju
2 pomidory
500 g mielonej wołowiny
30 g masła
200 g sera gruyère

DO SMAKU

Liść laurowy, Tymianek, Ziele angielskie całe,
Sól morska, Pieprz czarny mielony Prymat





SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki zalewamy zimną wodą, solimy, dolewamy mleko i gotujemy.

Cebulę oraz czosnek kroimy w kostkę i podsmażamy na rozgrzanym oleju. Następnie dokładamy obrane ze skóry i pokrojone w kostkę pomidory oraz dwa liście laurowe. W czasie smażenia pomidory rozgniatamy widelcem i przyprawiamy tymiankiem. Do warzyw wkładamy mieloną wołowinę. Całość przyprawiamy solą, pieprzem oraz zielem angielskim i gotujemy 5–7 minut (mięso nie może być ani surowe, ani rozgotowane).

Tłuczkiem lub widelcem rozgniatamy ugotowane ziemniaki i stopniowo dodajemy do nich 10 g masła oraz odrobinę mleka, tak aby powstało purée.

Foremki smarujemy masłem. W dwóch foremkach układamy warstwę ziemniaków, następnie warstwę mięsa i ponownie warstwę ziemniaków. Na wierzchu kładziemy odrobinę masła. W pozostałych dwóch foremkach układamy warstwę ziemniaków, następnie warstwę mięsa, a na wierzch ścieramy ser gruyère.

Foremki wkładamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180–190°C i pieczemy, aż mięso i ser ładnie się przypieką.

* * *

koniec darmowego fragmentu
zapraszamy do zakupu pełnej wersji









Projekt okładki i stron tytułowych: *Paweł Panczakiewicz/PANCZAKIEWICZ ART. DESIGN*
Projekt graficzny książki: *grupaa3.com.pl*
Redaktor prowadzący: *Bożena Zasieczna*
Korekta: *Zespół*
Fotografie autora na okładce, wewnątrz i zdjęcia potraw: © *EARLGREY*
Zdjęcia wykorzystane na wewnętrznych stronach okładki: *Depositphotos/LiliGraphie*
Zdjęcia wykorzystane na przekładkach: *Depositphotos/LiliGraphie* oraz */Kesu01*
Rysunki odręczne: *Depositphotos/bioraven*
Przepisy zamieszczone w książce pochodzą z programu Doradca smaku

© for this edition by MUZA SA, Warszawa 2015

ISBN 978-83-287-0184-7

Wszelkie prawa zastrzeżone.
Żadna część niniejszej publikacji nie może być reprodukowana, przechowywana jako źródło danych i przekazywana w jakiejkolwiek formie zapisu bez pisemnej zgody posiadacza praw.

Warszawa 2015
Wydanie I

MUZA SA
00-590 Warszawa, ul. Marszałkowska 8
tel. 22 6211775
e-mail: info@muza.com.pl
Dział zamówień: 22 6286360
Księgarnia internetowa: www.muza.com.pl

Doradca smaku 2

