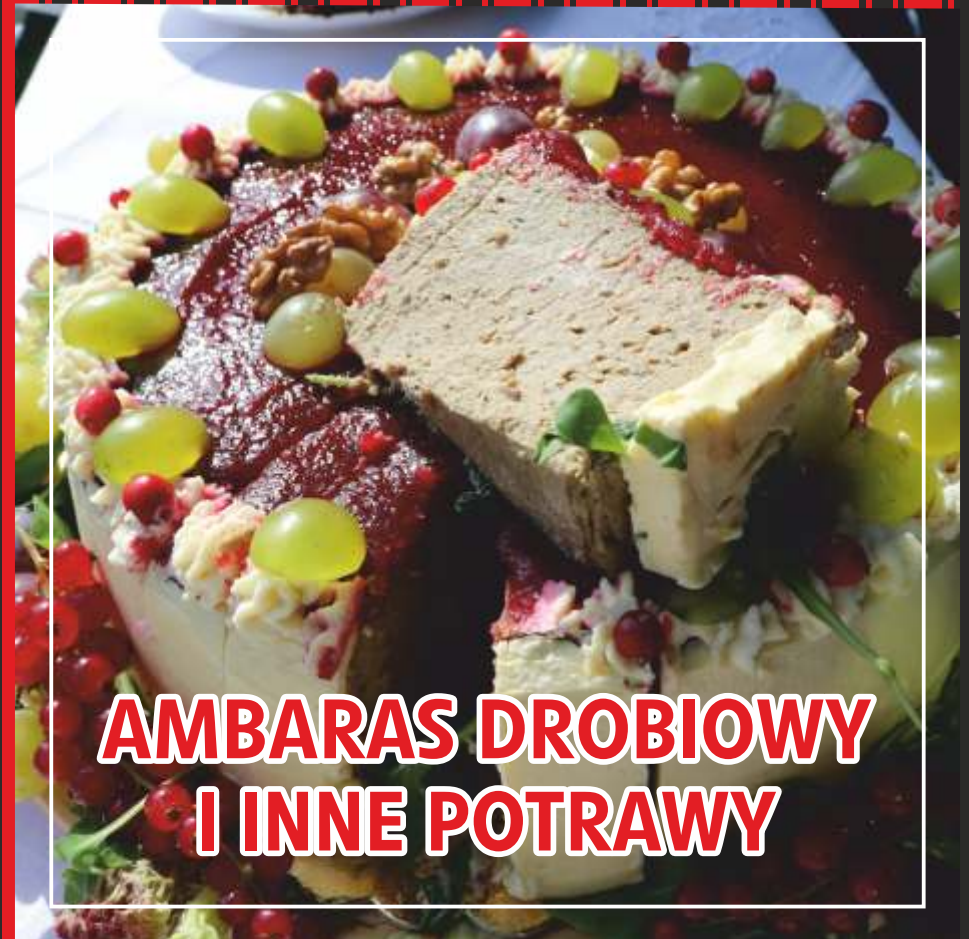




**POWIAT KIELECKI**
ze smakiem



AMBARAS DROBIOWY I INNE POTRAWY



XIII Konkurs na Najsmaczniejszą Potrawę
Powiatu Kieleckiego 2020



Publikacja Starostwa Powiatowego w Kielcach.

Wszystkie treści oraz sposoby podania potraw zawarte w publikacji pochodzą od uczestników konkursu.

Starostwo Powiatowe w Kielcach
ul. Wrzosowa 44, 25-211 Kielce
tel. 41 200 12 00, 41 200 12 08
fax 41 200 12 10
www.powiat.kielce.pl



Powiat
Kielecki

Szanowni Państwo!

Drób od wielu lat gości na polskich stołach. I choć przez niektórych uważany jest za zbyt powszechny, pamiętać należy, że do tego rodzaju mięs zalicza się nie tylko kurczaka. Bo przecież drób to także gęsi, indyki, kaczk i perliczki.

Właśnie przed takim zadaniem – przygotowaniem dań na bazie mięsa drobiowego stanęli uczestnicy 13. edycji Konkursu na Najsmaczniejszą Potrawę Powiatu Kieleckiego. Kulinarnej rywalizacji przyświecało hasło: „Drobiowe przysmaki” i takie też były dania zaserwowane przez 21 zespołów biorących udział w przedsięwzięciu, które odbyło się w gminie Strawczyn. Drób to nie jest prosty temat, bo z fileta z kurczaka wyczarować danie konkursowe wcale nie jest łatwo – mówili kulinarni eksperci. I mieli rację. Z tym zadaniem poradzili sobie jednak wszyscy uczestnicy powiatowego konkursu.

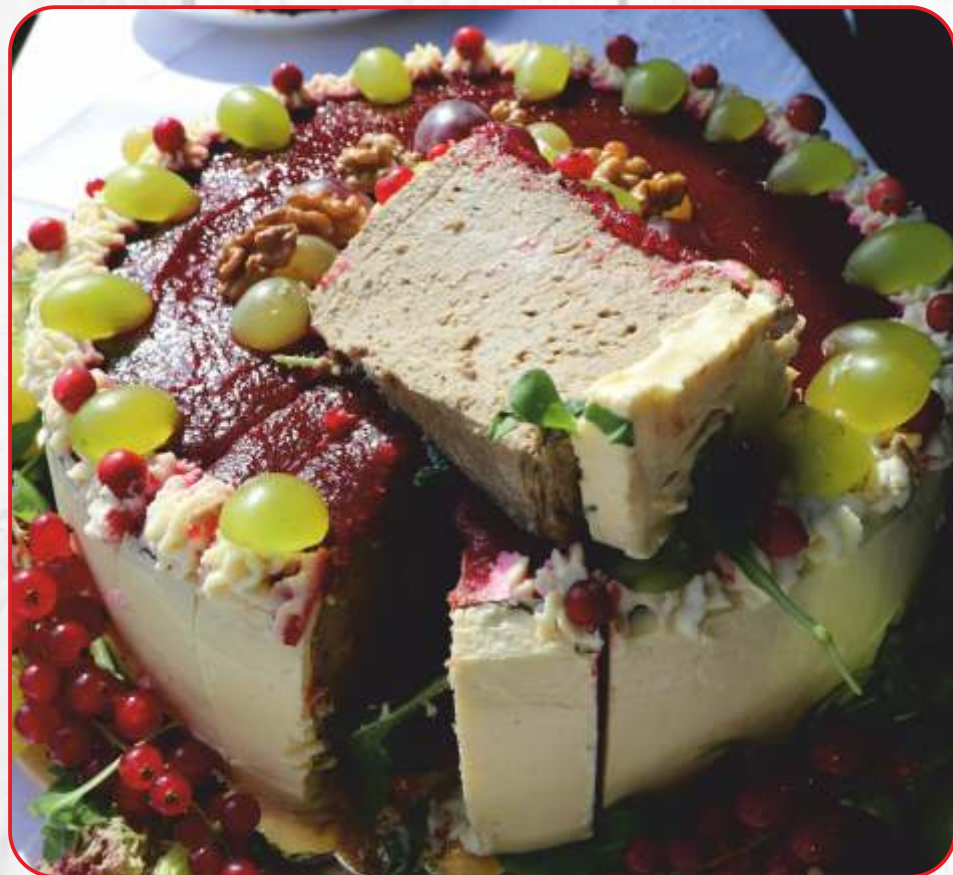
Jury najbardziej urzekł jednak „Ambaras drobiowy”, przygotowany przez Koło Gospodyń Wiejskich „Aktywna Brynica”. Tort z mięsnym nadzieniem okazał się tak zaskakujący, zarówno wyglądem, jak i smakiem, że zwyciężył w trzynastej edycji kulinarnej rywalizacji.

Tym samym przepis na to wyjątkowe danie otwiera niniejszą publikację Starostwa Powiatowego w Kielcach. Znajdą Państwo tutaj receptury wszystkich potraw, które przygotowano w konkursie.

Drugie miejsce przypadło w nim Zespołowi Pieśni i Tańca „Ciekoty” z gminy Mastów za „Drobiową fantazję w sosie porowym z pestkami dyni”, a trzecie Gminnemu Kołu Gospodarzy z gminy Górno za „Ambrosję kaczą ze złamanym pęczakiem w sosie żurawinowym”.

„Powiat kielecki ze smakiem” to idealna pozycja książkowa dla wszystkich, którzy chcieliby odczarować smak kurczaka i szerzej – całego drobiu, a tym samym sięgnąć do sprawdzonych receptur.

*Smacznych potraw życzy
Starosta Kielecki*



I miejsce

**KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH
AKTYWNA BRYNICA**



Gmina
Piekoszów

Ambaras Drobiowy

SKŁADNIKI:

- 50 dag udźca z indyka,
- 30 dag łopatki cielęcej,
- 20 dag mięsa wieprzowego (boczek, podgardle),
- 20 dag mięsa z kurczaka (noga),
- 20 dag wątróbki z kaczki,
- 2 butki kajzerki,
- 3 suszone grzyby,
- 3 cebule,
- 10 dag korzenia selera,
- 10 dag pietruszki,
- 10 dag pora (biała część),
- 3 jajka,
- pieprz czarny i ziołowy, sól,
- gałka muszkatołowa mielona,
- liść laurowy, ziele angielskie,
- majeranek.

WYKONANIE:

Mięso pokroić na kawałki, podsmażyć razem z warzywami, podlać wodą i dusić na małym ogniu. Dodać przyprawę. Mięso wystudzić i zemleć w maszynce, używając sita pasztetowego. Wymieszać z jajami i doprawić do smaku. Przełożyć do wysmarowanej tłuszczem formy, wyrównać powierzchnię i piec przez 1 godzinę w piekarniku.



II miejsce

ZESPÓŁ PIEŚNI I TAŃCA CIEKOTY



Gmina
Mastów

Drobiowa fantazja

w sosie porowym z pestkami dyni

SKŁADNIKI:

- 4 filety z kurczaka,
 - 5 dag grzybów leśnych,
 - 25 dag kapusty kiszzonej,
 - 15 dag boczku,
 - 15 dag sera żółtego,
 - 1 duża cebula,
 - zioła prowansalskie,
 - sól, pieprz,
- SOS
- por,
 - pestki z dyni,
 - maśło,
 - mąka,
 - woda,
 - śmietana.

WYKONANIE:

Filety umyć, wysuszyć, przeciąć wzdłuż, delikatnie rozbić i doprawić. Grzyby ugotować. Boczek pokroić w kostkę, wytopić. Ugotować kapustę. Cebulę dusić, połączyć z boczkiem. Grzyby i kapustę doprawić do smaku. Wszystko połączyć. Na każdy plaster nałożyć farsz, uformować kulę. Panierować w mące, rozmąconym jajku i bułce tartej. Smażyć w głębokim tłuszczu do uzyskania złotego koloru.

Aby zrobić sos należy pokroić por w plasterki, posolić i podsmażyć na maśle. Mąkę wymieszać z kilkoma łyżkami wody i śmietaną. Śmietanę wlać do pora (należy ją zahartować, dodając kilka łyżek uduszonego pora), dokładnie wymieszać i w razie potrzeby podlać wodą. Dodać garść pestek dyni. Podawać z pieczonymi ziemniakami lub ryżem i surówką.



III miejsce

GMINNE KOŁO GOSPODARZY Z GÓRNA



Gmina
Górno

Ambrozja kaczka

ze złamanym pęczakiem w sosie żurawinowym

SKŁADNIKI:

- piersi z kaczki,
 - boczek wędzony,
 - kasza pęczak,
 - borowiki,
 - cebula dymka,
 - lubczyk, majeranek, tymianek,
 - garść posiekanej natki pietruszki,
 - pieprz, sól,
 - jabłko,
 - burak,
 - miód,
- sos żurawinowy:
- żurawina,
 - sok pomarańczowy,
 - miód,
 - pieprz.

WYKONANIE:

Piersi z kaczki umyć, obrać z błonek i kostek ale pozostawić na nich skórę. Mięso natrzeć majerankiem, tymiankiem i przyprawić solą i pieprzem. Odstawić całość na 30 minut do lodówki. Naciąć w mięsie kieszonki, włożyć do środka boczek wędzony z przyprawami i cebulą. Spiąć mięso wykałaczkami, aby farsz nie wypłynął. Obsmażyć mięso z każdej strony na patelni. Przełożyć je do foliowego rękawa i wstawić do piekarnika. Piec około 20 minut w temperaturze 180°C. Ugotować kaszę pęczak. Do ugotowanej kaszy dodać podsmażone borowiki z cebulką, przyprawić do smaku.

Wrzucić do garnka z sokiem pomarańczowym żurawinę, dolać miód i gotować na wolnym ogniu przez 15 minut. Przyprawić do smaku. Sos można podawać w upieczonym jabłku.



Wyróżnienie

KREATYWNE KOBIETKI
ZE SZCZUKOWIC



Gmina
Piekoszów

Kurczak a la przepiórka z sałatką z pieczonych buraków z salsą jagodową

SKŁADNIKI:

- udeka z kurczaka,
- cebula,
- boczek,
- buraki,
- jagody,
- grzyby,
- miód,
- olej,
- limonka,
- musztarda,
- pieprz, sól,
- kolendra.

WYKONANIE:

Z udek usunąć kości, pozostawić skórę i zemleć mięso. Pokroić i podsmażyć cebulę i grzyby, dodać do mięsa. Nafaszerować mięso i dodać plaster boczku. Zawinąć skórą. Piec w piekarniku w temperaturze 180°C przez 50 minut.

Buraki upiec w folii. Po upieczeniu pokroić w kostkę. Jagody zasypać odrobiną soli i rozgnieść widelcem. Dodać musztardę, miód, limonkę, pieprz i kolendrę. Przygotowanym sosem połączyć buraki.



Wyróżnienie

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH
FLORIANKI Z ZAGNAŃSKA



Gmina
Zagnańsk

Cukinia nadziewana piersią kurczaka

SKŁADNIKI:

- 4 małe cukinie,
- oliwa lub olej do smażenia.

farsz:

- 30 g zmielonej piersi z kurczaka,
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki,
- 2 ząbki czosnku,
- 1 średnia cebula,
- 1 jajko,
- sól i pieprz,

sos do cukinii:

- 2 duże pomidory,
- 1 duża cebula,
- 4 ząbki czosnku,
- 1 marchewka,
- 1 pietruszka,
- 1 mały seler,
- ½ łyżki tymianku,
- sól i pieprz.

WYKONANIE:

Umyte cukinie należy przekroić na pół i wydrążyć ze środka miąższ, pozostawiając ścianki grubości 1-2 cm. Posiekać drobno cebulę i czosnek, połączyć z pozostałymi składnikami farszu i wymieszać. Farszem nadziewać cukinię. Obsmażyć na patelni cukinie. Odłożyć na talerz.

Pomidory sparzyć we wrzątku i obrać ze skórki. Wszystkie warzywa pokroić i wymieszać z wydrążonym wcześniej miąższem i wyłożyć nimi brytfannę. Podlać około ½ litra wody, a na jarzynach ułożyć cukinię. Dusić na małym ogniu przez 1 godzinę. Po wyjęciu z brytfanny, cukinie ułożyć na półmisku i polać zmiksowanym sosem z pozostałych jarzyn. Podawać z ziemniakami z wody lub ryżem.



Wyróżnienie

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH
ZE STRAWCZYŃKA



Gmina
Strawczyn

Kurczak faszerowany po staropolsku na pure selerowo-ziemniaczanym

SKŁADNIKI:

- 4 piersi z kurczaka ze skórą po około 160 g,
- 2 cebule,
- 150 g borowików lub prawdziwków świeżych lub mrożonych,
- 200 g kaszy gryczanej palonej lub soczewicy czarnej,
- 80 g sera regionalnego typu buncok,
- 40 g śmietany kremówki 36%,
- 2 selery,
- 6 ziemniaków,
- sól, pieprz biały i czarny,
- 20 g masła,
- tymianek, rozmaryn,
- czosnek,
- 1 kalafior,
- 1 brokuł,
- 12 brukselek.

WYKONANIE:

Umyte i osuszone piersi z kurczaka zamarynować w misce, nacierając solą, pieprzem, tymiankiem, rozmarynem i czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Wstawić do lodówki na minimum 1 godzinę. Cebule i grzyby pokroić w kostkę. Ugotować kaszę lub soczewicę w osolonej wodzie. Wszystko razem wymieszać, podsmażyć na maśle, a po wystudzeniu dodać ser, straty na tarce na grubych oczkach. Konsystencja farszu powinna być zbliżona do konsystencji gęstej śmietany. Filety naciąć, formując kieszonkę. Mięso wypełnić farszem i spiąć od góry wykałaczką aby farsz nie wyłynął. Nafaszerowane filety obsmażyć na złoty kolor. Następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego. Piec przez 10 minut w temperaturze 160°C.

Ugotować selery i ziemniaki w osolonej wodzie. Dodać pieprz biały do smaku. Odcedzić, dodać śmietanę kremówkę i masło, a następnie zblendować do uzyskania konsystencji musu. W międzyczasie ugotować w wywarze z solą, pieprzem, tymiankiem i rozmarynem około 12 różyczek kalafiora, 8 różyczek brokułów i 12 brukselek. Na talerzu ułożyć purée, położyć na nim faszerowany filec, z boku ułożyć warzywa i udekorować gałązkami tymianku.



Przysmak Zbója Kaka

Kotleczki drobiowo-serowe z sosem czosnkowym

SKŁADNIKI:

- 50 dag filetów z indyka,
- 25 dag pieczarek,
- 2-3 jajka,
- 2-3 łyżki mąki pszennej,
- 2 łyżki majonezu,
- 1 łyżka masła,
- starty żółty ser,
- natka pietruszki,
- sól, pieprz,
- mieszanka ziół typu Vegeta,
- tłuszcz do smażenia.

WYKONANIE:

Jajka wbić do miski, wymieszać z majonezem, żółtym serem, mąką i posiekaną natką pietruszki. Doprawić solą, pieprzem i Vegetą. Pieczarki zetrzeć na tarce i usmażyć na maśle. Mięso pokroić w kostkę i wymieszać z pieczarkami oraz masą jajeczną. Wstawić masę na 2 godziny do lodówki. Po tym czasie uformować kotleczki. Na patelni rozgrzać tłuszcz i usmażyć kotlety. Podawać z sosem czosnkowym.



Makoskie babeczki



SKŁADNIKI:

- 1 filet z kurczaka,
- 1 szklanka rozdrobnionego jarmużu,
- 1 szklanka jogurtu naturalnego,
- 2 jajka, ½ łyżki masła,
- ½ szklanki mąki kukurydzianej,
- ½ szklanki mąki pszennej,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki,
- 1 łyżka posiekanych listków mięty,
- ¼ szklanki oleju rzepakowego,
- 5 łyżek startego żółtego sera,
- kilka pomidorów koktajlowych,
- 2 ząbki czosnku, sól, pieprz do smaku,

sos czosnkowy:

- 3 łyżki majonezu,
- 2 łyżki jogurtu naturalnego,
- 3 ząbki czosnku.

sos pomidorowy:

- 3 dojrzałe pomidory,
- 1 cebula,
- 1 łyżka oliwy,
- 1 łyżeczka cukru,
- 1 ząbek czosnku,
- szczypta soli i pieprzu,
- szczypta tymianku, oregano i bazylii.

WYKONANIE:

Filet z kurczaka ugotować na parze, wystudzić i pokroić w kostkę. Połączyć mąki z proszkiem do pieczenia i dodać przyprawę. Drobno posiekany czosnek zeszklić na maśle. Usunąć z jarmużu grube łodygi. Liście jarmużu, pietruszki i mięty drobno posiekać i wymieszać. Jajka wbić do miski, ubić, dodać jogurt i olej. Do płynnych składników dodać sypkie i zmiksować do uzyskania jednolitej masy. Gotowe ciasto połączyć z zieleniną. Dodać pokrojony filet z kurczaka. Wszystko razem wymieszać. Masę przetożyć do foremek na muffiny. Udekorować półkami pomidorów koktajlowych. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180°C przez 10 minut. Gotowe, lekko przyrumienione „babeczki” wyjąć z piekarnika, ostudzić i podawać z sosem czosnkowym lub pomidorowym.

Aby wykonać sos czosnkowy należy rozgnieść czosnek i wymieszać go z jogurtem i majonezem.

Aby wykonać sos pomidorowy należy sparzyć pomidory i obrać je ze skóry. Usunąć nasiona ze środka. Na patelni rozgrzać oliwę, dodać pokrojoną w kostkę cebulę i zeszklić. Pomidory zagotować z czosnkiem, cebulą. Doprawić solą i pieprzem. Zmiksować na jednolitą masę i ugotować do uzyskania gęstego sosu. Doprawić przyprawami i gotować przez 5 minut.



Indycze sakiewki z wątróbką drobiową w sosie jabłkowo-morelowym

SKŁADNIKI:

- filet z indyka,
- wątróbka drobiowa,
- cebula,
- kilka gałązek natki pietruszki,
- 3 jabłka,
- 8 moreli,
- przyprawy i zioła,
- 2 łyżki oleju,
- 4 łyżki masła,
- 4 łyżki musztardy stołowej.

WYKONANIE:

Oczyścić wątróbki i pokroić na średnie kawałki. Posiekać cebulę. Na rozgrzanym tłuszczu podsmażyć cebulę i wątróbkę. Farsz doprawić pieprzem i solą, dodać posiekaną pietruszkę, następnie rozgnieść lekko widelcem. Rozbić tłuczkiem filet z indyka, na środek każdej porcji nałożyć farsz z wątróbki. Zawinąć brzegi mięsa do góry, zacisnąć farsz i spiąć sakiewkę wykałaczką. Mięso oprószyć ziołami, np. tymiankiem. Podsmażyć na patelni, dusić przez około 8 minut. Aby przygotować sos należy obrać ze skóry jabłka i morele, dusić na maśle przez około 15 minut. Dodać musztardę i jeszcze poddusić przez kilka minut. Odstawić z ognia, wystudzić i całość zblendować.



Gęsia noga w koralach z jarzębiny

SKŁADNIKI:

- 4 udka gęsie,
- 400 g topatki wołowej,
- 400 g bakalii,
- ząbek czosnku,
- majeranek,
- sól, pieprz,

sos:

- 250 g konfitury z jarzębiny,
- 150 g konfitury z żurawiny,
- czerwone wytrawne wino,

ciasto:

- 500 g ziemniaków,
- 500 g mąki pszennej,
- 250 g pokrojonego,
zimnego masła,
- 200 g cebuli,
- 200 ml słodkiej śmietany,
- 7 jajek,
- sól, pieprz.

WYKONANIE:

Zemleć mięso wołowe, dodać posiekane bakalie, doprawić do smaku. Z gęsiego udka wyjąć kość udową, mięso delikatnie rozbić i nafaszerować wołowiną. Wstawić do piekarnika i piec w temperaturze 180°C przez około 2,5 godziny. Na bazie tłuszczu, wytopionego podczas pieczenia, zrobić sos. Dodać konfitury, wino i podgrzać do uzyskania właściwej konsystencji. Zagnieść kruche ciasto, włożyć do lodówki. Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę, dodać uduszoną cebulę, jaja, śmietanę i doprawić do smaku. Formę wyłożyć ciastem, dodać ziemniaki i piec w temperaturze 175°C przez około 45 minut.



Kukuryku na patyku *czyli faszerowany kurczak*

SKŁADNIKI:

- 2 kg kurczaka,
- 1 kg mięsa mielonego,
- 2 jajka,
- namoczona bułka,
- 2 ząbki czosnku,
- łyżka oliwy,
- pieprz i sól.

WYKONANIE:

Z kurczaka wyciąć korpus razem z piersiami, oprócz nóżek i skrzydełek. Oddzielić piersi od korpusu, pokroić w drobna kostkę i dodać do farszu z mielonego mięsa. Farsz wymieszać z przyprawami i łyżką oliwy. Nafaszerować kurczaka i zaszyć. Skrzydełka z nóżkami związać sznurkiem, całość posmarować olejem i posypać złotą przyprawą do kurczaka. Włożyć w rękaw do pieczenia i piec przez około 2 godziny w temperaturze 180°C.



Pasztet z kurczaka

SKŁADNIKI:

- 750 g filetu z kurczaka,
- 125 g fasolki szparagowej,
- 1 duża papryka,
- 1 białko,
- 250 ml śmietany tortowej 36%,
- 2 łyżki bazylii,
- sól, pieprz.

WYKONANIE:

Pokroić fasolkę szparagową i posiekać bazylię. Fasolkę ugotować w lekko osolonej wodzie. Paprykę grillować obracając, tak by skórka przypiekła się ze wszystkich stron. Wyjąć paprykę, włożyć do papierowej torebki, a po 5 minutach zdjąć z papryki skórę, usunąć nasiona i posiekać. Zblendować na gładką masę połowę mięsa z kurczaka z białkiem i śmietaną. Przełożyć do miski. Pokroić resztę mięsa i włożyć do miski. Dodać fasolkę, paprykę i bazylię. Doprawić solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Wysmarować oliwą podłużną formę do pieczenia (23x12 cm) i wyłożyć folią aluminiową. Masę przełożyć do formy, przykryć folią aluminiową i włożyć do większej formy, napełnionej wodą. Piec przez około 40 minut w temperaturze 200°C. Podawać z żurawiną, borówką lub z sosem chrzanowo-śmietanowym.



Kurkowe sakiewki

SKŁADNIKI:

- 2 filety z kurczaka,
- 1 duża cebula,
- 500 g kurek leśnych,
- sól, pieprz, przyprawa do kurczaka.

WYKONANIE:

Filet z kurczaka podzielić na dwie równe części, rozbić na płasko, przyprawić i odstawić na 15 minut. W tym czasie przygotować farsz: kurki i cebulę drobno pokroić, uduśić i przyprawić do smaku. Przestudzony farsz nałożyć na filet, zrobić sakiewkę i zawiązać sznurkiem. Usmażyć na patelni.



Gęsina w zielonej otulinie na białej pierzynie

SKŁADNIKI:

ciasto:

- ½ kg mąki,
- 25 dag szpinaku mrożonego
lub świeżego,
- 10 ml oleju,
- 1 jajko,
- 150 ml wody,

farsz:

- 1 gęś,
- 1 por,
- 2 marchewki,

sos:

- 125 ml śmietany,
- 3 zębki czosnku,
- 2 łyżki majonezu.

WYKONANIE:

Gęś wypatroszyć, wytrybować, mięso zmielić. Marchew zetrzeć na tarce na dużych oczkach. Por pokroić w plastry. Warzywa przetrzeć na patelnię z rozgrzany olejem i poddusić. Dodać mięso i dalej dusić. Doprawić ziołami, solą i pieprzem. Odstawić do ostygnięcia. Z mąki, oleju, jajka i wody wyrobić ciasto, jak na pierogi. Rozwałkować, powycinać krążki. Nałożyć farsz i formować pierogi. Ugotować w osolonej wodzie. Wymieszać składniki na sos. Pierogi podawać z sosem.



Strawczyński rosół

SKŁADNIKI:

- 1,5 kg kury wiejskiej,
 - 30 g wołowiny rosółowej (pręga lub szponder z kością),
 - 30 dag udka kaczki,
 - włoszczyzna: 1 marchew, 1 pietruszka, ½ selera, 100 g pora, 1 cebula,
 - przyprawy: sól, pieprz, lubczyk, natka pietruszki, liść laurowy,
 - suszone prawdziwki,
- makaron:
- 1 szklanka maki pszennej,
 - ½ szklanki wody,
 - 4 jajka perlicze,
 - szczypta soli.

WYKONANIE:

Mięso optukać w zimnej wodzie, sparzyć wrzątkiem. Do garnka wlać około 3 litry wody, włożyć mięso i zagotować. Zebrać szumowiny, zmniejszyć płomień, dodać pokrojoną włoszczyznę, cebulę opalaną nad płomieniem, przyprawy do smaku (oprócz lubczyku i natki pietruszki) i gotować na bardzo małym ogniu przez około 2-2,5 godziny. Dla klarowności, można dodać podczas gotowania szczyptę soli. Makaron zagnieść z mąki, jaj, wody, soli. Ciasto rozwałkować i pokroić. Makaron gotować w osolonej wodzie przez 7 minut. Odcedzić na durszlaku i przelać zimną wodą.



Kotleciki drobiowe

SKŁADNIKI:

- 2 filety z kurczaka,
- 3 jajka,
- 2 łyżki majonezu,
- 2 łyżki mąki,
- zioła prowansalskie,
- sól i pieprz do smaku.

WYKONANIE:

Filety z kurczaka optukać i pokroić w kostkę. Z majonezu, mąki, żółtek i ziół prowansalskich przygotować panierkę i obtoczyć w niej kawałki kurczaka. Ubić na sztywno białka, przyprawić solą i pieprzem. Obtoczyć mięso w białku i smażyć na patelni.



Gęś po niedźwiedzku

SKŁADNIKI:

- 1 gęś,
 - 1 kg kiszonej kapusty,
 - 400 g wędzonego boczku,
 - 4 cebule,
 - 4 ząbki czosnku,
 - pieprz i sól,
 - masło,
 - majeranek,
 - 250 ml bulionu,
- pure z selera:
- duży seler (około 600 g),
 - sok z połowy cytryny,
 - 2 łyżki masła klarowanego,
 - 2 łyżki oliwy,
 - sól,
 - biały pieprz,
 - gałka muszkatołowa.

WYKONANIE:

Gęś natrzeć solą i majerankiem i odstawić na 2 godziny do lodówki. Optukaną kapustę zalać wrzątkiem i gotować przez 5 minut. Rozpuścić odrobinę masła na patelni i usmażyć boczek. Gdy z boczku wytopi się tłuszcz, wrzucić posiekaną cebulę. Dodać czosnek. Dusić wszystko do miękkości. Odcedzić kapustę. Wrzucić ją na patelnię i dusić z boczkiem i warzywami przez około 20 minut. Gotowym farszem nadziać gęś. Wierzch gęsi obłożyć plasterkami boczku i piec w brytfannie w temperaturze 200°C przez około 3 godziny. Na każdy kilogram gęsi przypada jedna godzina pieczenia. Gdy plasterki boczku się zarumienią, zdjąć je, a gęś podlać bulionem.

Aby przygotować pure z selera należy obrać, umyć i pokroić w kostkę seler. Następnie podsmażyć go na maśle z dodatkiem oliwy. Lekko obsmażony seler, ugotować do miękkości w osolonej wodzie z dodatkiem soku z cytryny. Ugotowany seler odcedzić, przestudzić i zblendować na gładką masę i przyprawić do smaku.



Udka faszerowane

SKŁADNIKI:

- 4 udka z kurczaka,
- 1 pietruszka,
- 2 marchewki,
- 1 por,
- 1 seler,
- koncentrat pomidorowy,
- sól i pieprz.

WYKONANIE:

Udka pozbawić kości. Mięso lekko rozbić, natrzeć przyprawą do kurczaka i odstawić do lodówki. Warzywa zetrzeć na tarce, podsmażyć na oleju, dodać łyżkę koncentratu pomidorowego oraz przyprawić do smaku solą i pieprzem. Ostudzone warzywa zawinąć w mięso, ułożyć na blasze, włożyć do piekarnika i piec do miękkości.



Roladki rozmarynowe

SKŁADNIKI:

- 700-800 g filetów z indyka,
- 3 ząbki czosnku,
- 20 gałązek świeżego rozmarynu,
- 1 łyżka mielonego kminku,
- 1 łyżeczka suszonego oregano,
- 1 łyżeczka mielonej papryki słodkiej,
- ½ łyżeczki mielonej papryki ostrej,
- 1 łyżeczka soli,
- 10 g skórki z cytryny,
- 15 ml świeżo wyciśniętego soku z cytryny,
- 2 łyżki oliwy z oliwek,
- 80 ml czerwonego wermutu,
- 1 łyżka syropu klonowego,
- 80 ml zimnej wody,
- 5 g skrobi kukurydzianej.

WYKONANIE:

Filety pokroić na 18 cienkich plastrów o wymiarach 5x15 cm. Do naczynia miksującego włożyć czosnek, 2 gałązki rozmarynu, kminek, oregano, słodką i ostrą paprykę, sól, skórkę i sok z cytryny, oliwę, wermut i zmiksować. W otrzymanej marynacie umieścić mięso z indyka i dokładnie wymieszać. Miskę przykryć folią spożywczą i włożyć do lodówki na minimum 4 godziny. Po tym czasie każdy pojedynczy plaster mięsa owinąć wokół 1 gałązki rozmarynu i spiąć wykałaczką. Pozostałą marynatę zachować. Roladki umieścić w naczyniu do gotowania na parze. Do naczynia miksującego włączyć zachowaną marynatę, 5 ml soku z cytryny, 50 ml wermutu, syrop klonowy i 50 ml wody. Do naczynia na parze włączyć otrzymaną marynatę a roladki umieścić nad nią i gotować przez 13 minut. W osobnym naczyniu wymieszać 30 ml wody i skrobię kukurydzianą. Do gotującej się marynaty w naczyniu parowym włączyć wodę ze skrobią i gotować przez około 2 minuty. Roladki z indyka wyłożyć na półmisek i polać powstałym sosem. Podawać z ulubionymi surówkami.



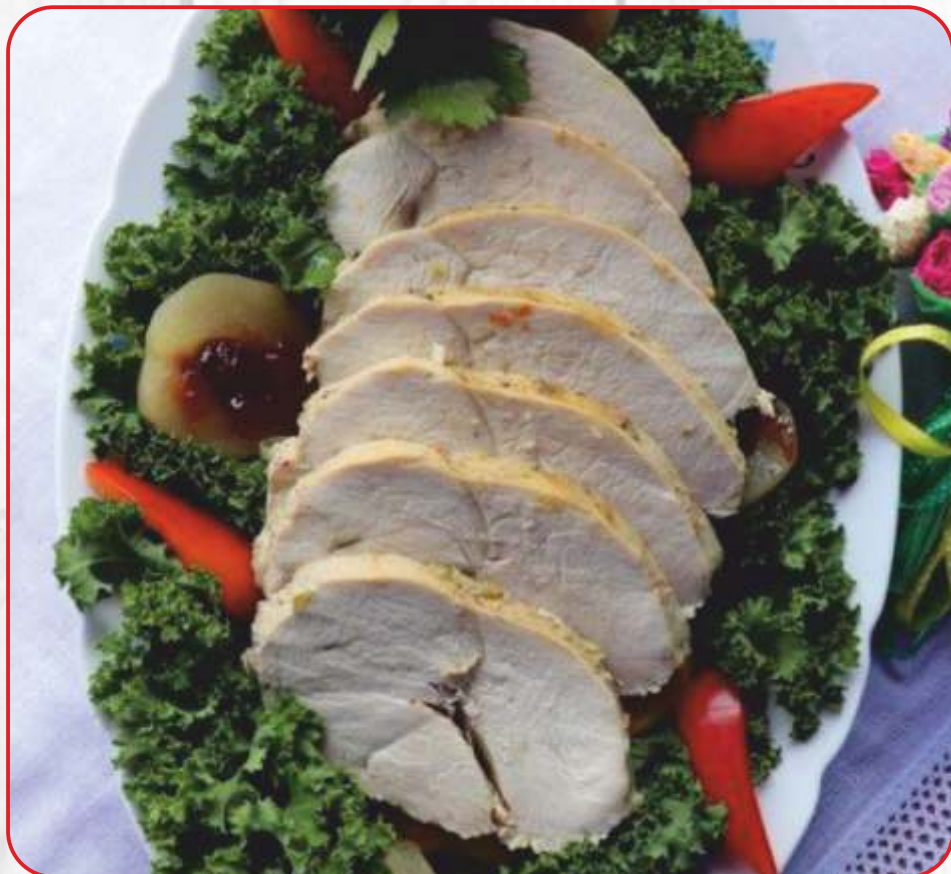
Kaczka zapiekana *na ryżu z warzywami*

SKŁADNIKI:

- 1,5 kg mięsa z kaczki,
- 2,5 szklanki ryżu,
- rosół,
- 4 marchewki,
- 4 pietruszki,
- 2 cebule,
- masło,
- przyprawa do kaczki,
- pieprz i sól.

WYKONANIE:

Ryż zalać dobrze doprawionym, ciepłym rosółem. Mięso umyć, osuszyć, natrzeć przyprawami i wstawić do lodówki na 3 godziny. Marchewki i pietruszki zetrzeć na tarce. Cebule pokroić w kostkę i zeszklić na maśle. Wszystko wymieszać i włożyć do naczynia żaroodpornego. Przyprawić, przykryć folią aluminiową i piec w temperaturze 180°C przez 1,5 godziny. Pod koniec pieczenia zdjąć folię aluminiową aby mięso się przypiekło.



Filet z indyka z owocami

SKŁADNIKI:

- 1 kg fileta z indyka,
- 2 lub 3 łyżki kwaśnej wiejskiej śmietany,
- sól, pieprz do smaku,
- 2 lub 3 pory w zależności od wielkości,
- pół kostki masła.

WYKONANIE:

Umyte filety z indyka nakuć wykałaczką, przyprawić solą i pieprzem, natrzeć kwaśną śmietaną, zawinąć w folię spożywczą i odłożyć do lodówki na około 3 godziny. Obłóż filet umyтым i pokrojonym porem, na wierzch połóż plastry masła i piec przez około 1,5 godziny w rękawie temperaturze 170°C. Przystudzone mięso podzielić na porcje i udekorować zieloną sałatą i owocami (gruszkami lub brzoskwiniami z żurawiną).

- Notatki -