



Norway
grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Zupa cebulowa

Liczba porcji: 4-5

Składniki:

1 kg cebuli zwyczajnej - 5 dużych cebul

80 g masła klarowanego - niecałe pół kostki

800 ml bulionu wołowego lub warzywnego lub innego dostępnego

5 średnich ząbków czosnku

zioła i przyprawy: łyżeczka tymianku, po pół łyżeczki soli i pieprzu, płaska łyżeczka cukru, 2 liście laurowe

Składniki na grzanki:

pół długiej bagietki pszennej

2 łyżki delikatnej oliwy z oliwek

50 g sera Gruyère lub innego sera typu parmezan lub innego jaki mamy w lodówce

Cebulę obrać i pokroić w piórka, masło lub oliwę rozgrzać na patelni i dołożyć pokrojoną cebulę. Smażyć do na średnim ogniu przez około 20 minut bez przykrycia, potem dodać sól, cukier i liście laurowe. Smażyć kolejne 20 minut, dodać pieprz oraz czosnek przepuszczony przez praskę i tymianek. Mieszymy cały czas naszą cebulę. Dodajemy około 200 ml bulionu i gotujemy przez chwilę, następnie wlać resztę bulionu i gotować na małym ogniu przez 30 minut.

Bagietkę pokroić w kromki, posmarować oliwą i zrumienić na patelni lub włożyć do piekarnika. Na sam koniec posypać serem i jeszcze chwilę zapiec.





Norway grants

Ratatouille

Szef Kuchni
A R C H E
HOTEL PIŁA
Poleca!

Liczba porcji: około 2 kg dania

Naczynie 28 cm średnicy

Składniki podstawowe na Ratatouille:
2-3 małe i cienkie bakłażany - około 350 g
2 średnie cukinie żółte - około 350 g
2 średnie cukinie zielone - około 350 g
3-4 pomidory rzymskie - około 400 g

Składniki na sos warzywny do Ratatouille:

1 średnia papryka czerwona - około 230 g
1 średnia papryka żółta - około 230 g
1 średnia cebula - około 200 g
3 ząbki czosnku - około 15 g
puszka pomidorów krojonych lub całych - 400 g
2 łyżki ulubionej oliwy

przyprawy i zioła: po pół łyżeczki tymianku, słodkiej i ostrej papryki oraz soli i pieprzu; garść listków bazylii

Składniki na glazurę z oliwą:

3 łyżki ulubionej oliwy
1 ząbek czosnku - około 5 g
łyżeczka ziół prowansalskich i spora szczypta soli

Składniki na sos warzywny, umyć, usunąć gniazda nasienne z papryk. Kroimy cebulę w drobną kostkę, paprykę, czosnek i pomidory. Na rozgrzanej patelni z oliwą lub masłem przesmażamy cebulę na średnim ogniu. Jak się zeszkli dodajemy paprykę i czosnek. Smażymy jeszcze kilka minut i dodajemy pomidory. Doprawiamy do smaku ziołami, solą i pieprzem i po 10 minutach sos jest gotowy.

W tym samym czasie bakłażany, pomidory i cukinie kroimy w plastry o grubości około 5 mm. Jeśli bakłażany są gorzkie po przekrojeniu (przy skórce), to plasterki bakłażanów umieszczamy w misce. Posypać je łyżeczką soli i wymieszać. Odstaw na 20-30 minut, a po tym czasie przepłukać zimną wodą. Następnie odcedź i dokładnie osuszyć na ręczniku papierowym.

Sos wylewamy do naczynia na dno i układamy plasterki warzyw jeden na drugim w koło całej formy. Całość smarujemy glazurą z oliwy, czosnku, soli i ziół. Przykryć folią aluminiową i wstawić do nagrzanego piekarnika do 200 stopni (góra/dół) na środkową półkę na ok 60 minut. Na 10 minut przed końcem zdjąć folię i włączyć grill celem zrumienienia warzyw.





Norway grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Panna Cotta

Liczba porcji: 8

Składniki:

Śmietana słodka 30% lub 36% - 1 litr

cukier - 80 g

laska wanilii - 2 szt

żelatyna - 5 łyżeczek

Rozmaryn - 1 gałązka

Do małej miseczki wlej 50 ml wody. Wsyp 5 łyżeczek żelatyny, całość zamieszaj i odstaw na bok, by żelatyna napęczniała. Cukier wsypujemy do garnka i podgrzewamy aż zmieni kolor na słomkowy, następnie zalewamy śmietaną dodajemy wanilię i rozmaryn, zagotowujemy.

Następnie wyciągamy laski wanilii i rozmaryn, dodajemy żelatynę i mieszamy do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny. Wlać do naczynek, kokilek lub foremek, odstawić do wystudzenia, następnie włożyć do lodówki do całkowitego stężenia deseru.

Deser podawać ze świeżymi owocami lub sosem.