



Norway grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Pancakes

Porcja dla 4 osób

Składniki:

200g mąki pszennej

250ml mleka

3 średnie jajka około 160g po rozbiciu

30g jogurtu naturalnego (zamiast riccotty)

25g cukru

3g sody oczyszczonej

30 ml roztopionego masła

Szczypta soli

Sodę mieszamy z jogurtem dodajemy cukier, mleko, żółtko i szczyptę soli.

Białko ubijamy na sztywno.

Mąkę przesiewamy przez sito (żeby napowietrzyć ciasto) składniki mieszamy razem. Na koniec gumowa łyżka dodajemy białko.

Odstawiamy na 20 minut, żeby ciasto odpoczęło. Po wyciągnięciu z lodówki dodajemy do niego rozpuszczane, ale niegorące masło. Mieszamy wszystko razem i możemy zacząć smażyć naleśniki.

Jako dodatki możesz użyć syropu klonowego.

Świeżych sezonowych owoców.





Norway
grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Quiche Lorraine na cieście francuskim

Ciasto francuskie można kupić już gotowe lub zrobić samemu :)

Składniki na wypełnienie

250 g boczku wędzonego surowego lub szynki szwarcwaldzkiej lub innej wędliny, którą mamy w lodówce

3 duże jajka - do 200 g po rozbiciu

200 g śmietany kwaśnej 18 %

150 ml śmietanki słodkiej 30 %

100 g sera

1/3 łyżeczki gałki muszkatołowej

po sporej szczypcie pieprzu i soli oraz ulubionych przypraw

mała garść natki pietruszki

Przygotuj formę pod tarte. Zalecam niską, okrągłą formę o średnicy 28 cm z pofalowanymi rantami. Ma to być foremka przeznaczona do wypieków. Formę wyłożyć papierem do pieczenia i rozwinąć ciasto.

Ciasto należy delikatnie podpiec, ale wcześniej należy je ponakłuwać widelcem.

Wstawić na około 10 -15 min do nagrzanego piekarnika do 180 stopni. W tym czasie przygotowujemy wsad.

Jajka, śmietany i 2/3 sera łączymy w misce, dodajemy sól, pieprz i inne przyprawy. Wędlinę kroimy w kosteczkę i delikatnie podsmażamy, możemy też dodać inne warzywa lub grzyby.

Następnie łączymy podsmażone składniki z masą jajeczną.

Tak przygotowaną masę wylewamy na podpieczone ciasto. Pozostałym serem posypujemy na wierzchu. Piec w temperaturze 180 stopni około 30-35 minut.

Po wyjęciu poczekać aż przestygnie, pokroić i posypać pietruszka przed podaniem.





Norway
grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Muffinki

300g mąki pszennej
100g cukru
2 łyżeczki cukru waniliowego
2 jajka
150ml wody mineralnej
100ml oleju
2 łyżeczki proszku do pieczenia
100g posiekanej czekolady (nie za drobno) lub groszku czekoladowego

W jednej misce wymieszać mąkę, cukier, cukier waniliowy i proszek do pieczenia.

W drugiej misce wymieszać trzepaczką gazowaną wodę mineralną, olej i jajka.

Następnie wymieszać trzepaczką składniki z obu misek. Nie mieszać długo, lecz tylko do momentu połączenia się składników. Na końcu wmieszać delikatnie szpatułką kawałki czekolady.

Formę na muffinki wyłożyć papilotkami. Ciasto nałożyć do papilotek.

Muffinki piec w nagrzanym piekarniku ok. 30 minut, do suchego patyczka, w temperaturze 180°C (grzałka góra- dół). Studzić przez parę minut przy uchylonych drzwiczkach piekarnika. Następnie wyciągnąć na kratkę i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

