



Norway grants

Chłodnik letni

Na 4 porcje

Składniki:

Pęczek rzodkiewek

Pęczek botwinki z burakami

Sok z 0,5 cytryny

Bulion wcześniej ugotowany 500ml

Kefir 1l

Pęczek szczypiorku dymki

Pęczek koperku

Ogórki gruntowe 4 sztuki

Cukier do smaku

Sól i pieprz do smaku

Jajka na twardo 4 sztuki

Buraczki kroimy w niewielką kostkę.

Botwinkę oraz liście siekamy drobno. Do garnka wlewamy bulion i wrzucamy wcześniej pokrojone składniki. Dodajemy cukier oraz sok z cytryny. Gotujemy do miękkości około 15 min, następnie studzimy. Drobno siekamy rzodkiewki i ogórki, możemy również użyć tarki. Następnie siekamy dymkę i koper. Dolewamy do uprzednio schłodzonej botwiny kefir i łączymy wszystkie składniki.

Dekorujemy jajkiem i nasz chłodnik jest gotowy.

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!





Norway grants

Pierogi z truskawkami pieprzem czarnym nakrapiane

Mąka pszenna 0,5 kg
Olej 2 łyżki
Jajko 1
Szczypta soli
Truskawki 0,5 kg
Mięta 20 g
Tymianek 20g
Cukier 20 g
Miód 20 ml
Śmietana 18% 0,5 l

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Ciasto: Mąkę przesiewamy przez sito na stolnicę. Robimy małe wgniecenie, w które wbijamy jajko, dodajemy sól i olej. Ugniatamy delikatnie dolewając gorącą wodę. Wyrabiamy ciasto do uzyskania gładkiej masy - około 10-15 min. Gotowe ciasto odstawiamy na 20 minut zawinięte w folię.

Farsz: Truskawki kroimy w grubą kostkę. Dodajemy posiekaną miętę, tymianek oraz cukier i miód.

Ciasto rozwałkowujemy na stolnicy na cienki placek. Małą szklanką wycinamy kółka, dodajemy nasz farsz.

Gotowanie: Pierogi wrzucamy na osolony wrzątek. Gdy zaczynają wypływać czekamy jeszcze chwilę i wykładamy na talerz.

Składamy danie: Wykładamy pierogi na talerz. Posypujemy czarnym pieprzem.



Norway grants

PILSKA FISKEGRATENG (Pilska zapiekanka rybna)

Przepis na 5 osób

Ziemniaki 2kg
Dorsz atlantycki 300g
Marchewka 1
Cebula 1
Zielony groszek 100g
Czosnek 2 duże ząbki
Cytryna
Boczek surowy wędzony 100g
Ser żółty 100g
Masło 100g
Śmietana 30% 250ml
Por 1
Przyprawy: sól, pieprz (opcjonalnie biały pieprz), gałka muskatołowa do smaku
Koper 1 garść
Tymianek świeży 1 mała łyżeczka

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Ziemniaki gotujemy do miękkości, odcedzamy, dodajemy część masła i śmietany, sól, pieprz, gałkę muskatołową, skórkę z cytryny i robimy purée.

Dorsza skrapiamy cytryną oprószamy solą i pieprzem.

Marchewkę, cebulę, czosnek oraz boczek kroimy na małe kawałki i podsmażamy na patelni aż się zarumienią, następnie dodajemy skrojonego pora (białą część), dolewamy resztę śmietany i redukujemy, zdejmujemy z patelni i dodajemy masło, a następnie łączymy w całość. Dodajemy dorsza pokrojonego w mniejsze kawałki.

Przekładamy wszystko do naczynia żaroodpornego bądź brytfanny, dodajemy groszek, koper i tymianek. Ścieramy na górę żółty ser. Ostatnią czynnością jest szczelne przykrycie wszystkiego naszym purée ziemniaczanym.

Wstawiamy całość do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni na 15-20 minut, aż nabierze rumieńców.

Serwujemy w towarzystwie naszych ulubionych dodatków.



Pilski
Bank Żywności



MARCHEW
RESTAURACJA