



Norway
grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Zupa krem marchewkowa

Liczba porcji: 5

600g marchewki
1 cebula
2 łyżki masła
2 ziemniaki
bulion warzywny 3/4 l / woda
sól, pieprz, ostra papryka (opcjonalnie)
2 łyżki startego imbiru
2 pomarańcze
Liść laurowy
Ziele angielskie

Marchew myjemy dokładnie (nie trzeba wtedy obierać), warzywa kroimy w kostkę lub zetrzeć na tarce. Rozgrzewamy garnek, wlewamy trochę oleju. Podsmażamy marchewkę, potem cebulę, ziemniaki. Zalewamy bulionem/ wodą dodajemy przyprawy i gotujemy. Jak warzywa będą już miękkie, zblendować, dodać sok z pomarańczy oraz masło. Można podawać z ziarnami słonecznika lub dyni.



Piłski
Bank Żywności



MARCHEW
RESTAURACJA



Norway
grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Dorsz z jesiennymi warzywami i puree buraczanym.

Liczba porcji 4-5

2 marchewki
1 dynia hokkaido
1 dynia piżmowa
1 korzeń pietruszki
3 ząbki czosnku
3 kg ziemniaków
200 ml mleka
1 łyżka masła
4 średnie ugotowane buraki
1,5-2 kg ryby (może być dorsz lub łosoś) najlepiej filet
2 cytryny
Rozmaryn
olej
sól, pieprz, papryka słodka, ostra

Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. Buraki zetrzeć na tarce na małych oczkach. Dynie dokładnie umyć i włożyć na 10 min do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika, następnie obrać tylko dynię piżmową (dynia hokkaido nie musi być obierana) i pokroić w kostkę lub paski. Pozostałe warzywa dokładnie umyć i ewentualnie obrać, pokroić w paski, kostkę lub plastry. Następnie wszystkie warzywa wkładamy do miski i dodajemy soli, pieprzu, papryki, 2 ząbki czosnku w całości, rozmaryn, olej. Wszystko razem mieszamy i wykładamy na blachę pokrytą papierem do pieczenia i wkładamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika na około 30 min, aż warzywa będą miękkie. Podgrzewamy mleko w garnku z czosnkiem i gałązką rozmarynu. Ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę, łączymy z potartymi burakami, dodajemy sól, pieprz, samo mleko (bez gałązki i czosnku). Rozgniatamy na jednolitą masę i na koniec dodajemy łyżkę masła. Rybę myjemy i osuszamy, solimy od strony skóry i smażymy na patelni aż skórka będzie rumiana. Następnie wyłożyć na blachę z papierem do pieczenia i upiec jeszcze w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni około 10-15 min. Rybę podawać z puree buraczanym oraz z pieczonymi warzywami.



Piłski
Bank Żywności



MARCHEW
RESTAURACJA



Norway grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Crumble jabłkowe

1-1,5 kg jabłek
100 g żurawiny suszonej lub rodzynek
250 g mąki pszennej
200 g cukru
200 g masła
3 łyżeczki cynamonu
1 cukier waniliowy

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na grubsze plasterki. Dodać żurawiny lub rodzynek, cynamonu i cukru waniliowego i wymieszać.

W naczyniu umieścić miękkie masło, mąkę, cukier. Wyrobić między palcami na kruszonkę, odstawić. Formę wyłożyć papierem do pieczenia. Do formy przełożyć nadzienie jabłkowe, wyrównać. Wierzch posypać równomiernie kruszonką.

Crumble z jabłkami piec w temperaturze 180 stopni przez około 40 – 45 minut lub do zrumienienia się kruszonki.