



Norway
grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Pudding chlebowy warzywno-grzybowy

W zależności jaką mamy brytfannę dostosowujemy ilość składników, poniższy przepis jest na standardowe naczynie żaroodporne o wymiarach: 33,4 x 20,1 x 11,1 cm.

Składniki:

- 200 gram - grzyby, jakie mamy pieczarki/suszone/mrożone/świeże
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 200 ml jogurt naturalny zwykły/gęsty, bądź gęsta śmietana
- 300 gram sera jaki mamy w lodowce (gouda, mozzarella, parmezan lub inny)
- 400 gram pieczywa z chlebaka, mogą być różne rodzaje
- 1-2 łyżki masła do podsmażenia pieczarek
- sól, pieprz, zioła wedle uznania (tymianek/rozmaryn)
- 4 jajka

Przygotowanie:

1. Cebulę, czosnek i grzyby przesmażyć z przyprawami na maśle.
2. Do miski wbijamy jajka i dodajemy jogurt oraz $\frac{3}{4}$ sera (resztę zostawiamy do posypania) wszystko energicznie ubijamy.
3. Łączymy przesmażone warzywa z masą jajeczną i przelewamy do uprzednio przygotowanej formy wysmarowanej masłem i wypełnionej pieczywem pociętym bądź porozrywanym. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin.
4. Wyjmujemy z lodówki. Posypujemy resztą sera. Wkładamy do rozgrzanego do 180 C piekarnika na około 35 minut. Możemy podawać w towarzystwie dodatków jakie lubimy (sałaty, pikli czy surówki).





Norway
grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Tost francuski z owocami

Porcja dla 4 osób

Składniki:

- 8 kromek chleba pokrojonego w 2 cm kromki (najlepszym rozwiązaniem jest chałka)
- 4 jajka
- 200 ml mleka
- cynamon (do smaku)
- gałka muszkatołowa (do smaku)
- cukier waniliowy aromat waniliowy (opcjonalnie)
- cukier puder 50 gram
- pomarańcza, grapefruit, cytryna lub limona (skórka i sok z jednego wybranego owocu)
- owoce - świeże bądź mrożone (co mamy pod ręką)
- masło do smażenia
- miód do polania

Przygotowanie:

1. Jajka, mleko, skórkę z 1 owocu oraz sok wkładamy do miski wraz z przyprawami i cukrem pudrem. Mieszamy na jednolitą konsystencję.
2. Chleb namaczamy w naszej masie jajeczno-mlecznej z każdej strony (w zależności jak czerstwy jest chleb, tak długo trzymamy, aby lekko nasiąkł).
3. Rozgrzewamy patelnię, smażymy na maśle na złoty kolor z obu stron. Wkładamy do piekarnika 180C na 5min.
4. Dekorujemy owocami i polewamy miodem.
5. Oprószamy cukrem pudrem.





Norway grants

Chlebowe pulpeciki z serem

Okolo 48 małych porcji

Składniki:

- 4 czerstwe bułki lub inne pieczywo
- 100 ml wody
- 2 ząbki czosnku
- 1 pęczek pietruszki (nać)
- 150 - 200 gram sera (parmezan, grana padano, mozzarella lub gouda)
- sól, pieprz lub inne ulubione przyprawy
- olej do smażenia

Przygotowanie:

1. Bułki kroimy na mniejsze kawałki i wkładamy do miski, wlewamy wodę i mieszamy.
2. Drobnio siekamy natkę pietruszki, czosnek rozgniatamy i wszystko dodajemy do masy chlebowej wraz z przyprawami i serem.
3. Wszystko mieszamy ręcznie na gładką masę i formujemy małe pulpeciki wielkości orzecha włoskiego.
4. Smażymy na głębokim tłuszczu w temperaturze 170 stopni do zrumienienia. Podajemy jako dodatek do innych dań lub jako przekąskę z sosami.

