



Norway grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Zapiekanka Chłopska

- Około 48 małych porcji
- Duża forma z piekarnika
- Temperatura piekarnika 180 stopni
- Czas pieczenia 50 minut
- Pieczenie bez przykrycia

Składniki:

- 5 kg ziemniaków (z pola od szlachcica, ale lepiej z własnego, bo pamiętać trzeba, że za kradzież od pana kara sroga)
- 1 kg cebuli
- 1 kg boczku wędzonego lub inne mięsivo z wędzarni, świetna będzie słonina
- 200 g sera krowiego od zamożnego pana
- 100 g sera owczego lub koziego od pani ze dworu, tej co jajka jej nosimy
- 4 jaja
- 300 ml śmietany 30%, a nawet więcej od pastucha
- Przypraw do woli, co na około rosną (tymianek, rozmaryn, pietruszka, majeranek, lubczyk)
- Przyprawy od nadwornego kucharza (papryka wędzona, sól, pieprz)
- Tłuszczu jakiego do wysmarowania formy

Zakasać rękawy i do roboty!

Ziemniaki, jeśli młode to ugotować w mundurkach i tak też kroić, jeśli stare można ugotować, ale trzeba potem obrać i dopiero wtedy pokroić w talarki. Można też ugotować już obrane, a potem pokroić. Pamiętać trzeba, żeby ich nie rozgotować! Ulubione talarki ułożyć w wysmarowanej tłuszczem formie, dodać pokrojony w kostkę boczek.

Cebulę w pokrojoną w kostkę zeszklić na patelni. Sery posiekać nożem chłopa. Śmietanę i jaja rozbełtać. Cebulę, sery, śmietanę i jaja wymieszać i połączyć tym talarki ziemniaczane. Wstawić do pieca na około 50 minut, doglądając co jakiś czas, czy skórka się zrumieniła.





Norway
grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Sałatka Szlachecka z sosem od nadwornego Alchemika

Szlachcianka każdego poranka przechadza się po lasach, ogrodach i polach, zbierając to co natura dała najlepsze. Dary ziemi na swą sałatkę. Pod koniec spaceru zawsze odwiedzała też nadwornego Alchemika po sekretny sos do sałaty.

A chłop, jak to chłop – jadł to ci miał!

Liczba porcji – dla 40 osób

Składniki do misy kroimy na dowolne kształty:

- Pomidor koktajlowy 2 kg
- Rukola 500 g
- Roszponka 500 g
- Pomidor malinowy 2 kg
- Ogórek zielony 2 kg
- Rzodkiewka 4 pęczki
- Cebula czerwona 500 g
- Sałata rzymska 2 sztuki
- Truskawki 1 kg
- Zioła i przyprawy od nadwornego kucharza zawsze garść dorzucam

SOS OD ALHEMIKA DO SZLACHECKIEJ SAŁATKI

- 150 ml oliwy z oliwek włoskiego pochodzenia
- 120 ml octu jabłkowego z importu
- 5-10 łyżek polskiego miodu do smaku dokładamy
- 2-4 łyżki musztardy Dijon dorzucamy – z Francji – jeśli mamy
- ·Soli i pieprzu do smaku

Całość w magicznym, alchemicznym rondle mieszamy i na koniec sałatę polewamy.



Piłski
Bank Żywności 

MARCHEW
RESTAURACJA



Norway
grants

Szef Kuchni
ARCHE
HOTEL PIŁA
Poleca!

Zupa Królewska

Kocioł 10 l

Kocioł wielki tenże postawić na ogniu. Warzywa kroimy i na ogniu przesmażamy, a potem do kotła z wodą ze strumienia wrzucamy. Przypraw garść dorzucamy i do wrzenia doprowadzamy. Jeśli żeś ze dworu to składniki od królowej weźmiesz, a jeśli żeś chłop no to, co tam masz to wrzucisz!

- Ziemniaki 1 kg
- Marchew 2 kg
- Pietruszka korzeń 1 kg
- Cukinia 1 kg
- Cebula biała 1 kg
- Cebula czerwona 1 kg
- Czosnek 1 główka
- Fasola szparagowa 1 kg
- Brukselka 1 kg
- Pomidor 3 kg
- Przyprawy z chłopskich pól i lasów, dobrane do smaku
- Przyprawy od nadwornego kucharza – liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, papryka słodka, oregano, bazylia
-

Do smaku przed podaniem:

Królowa lubi śmietanką zalać i włoskim serem poproszyć, a czasem nawet grzanki do miski wrzuci!