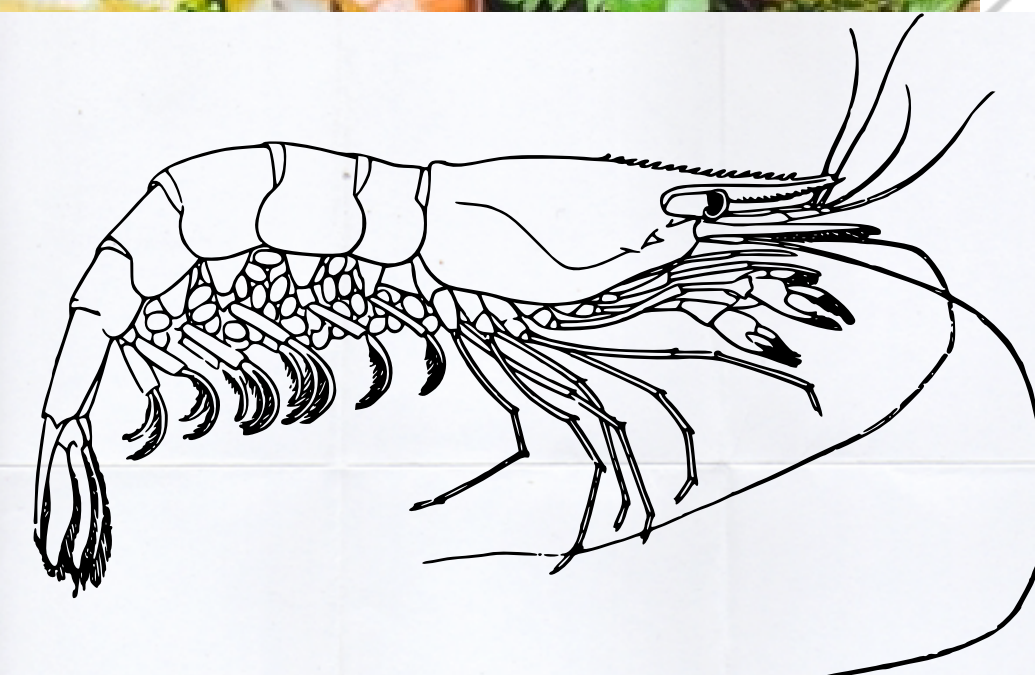


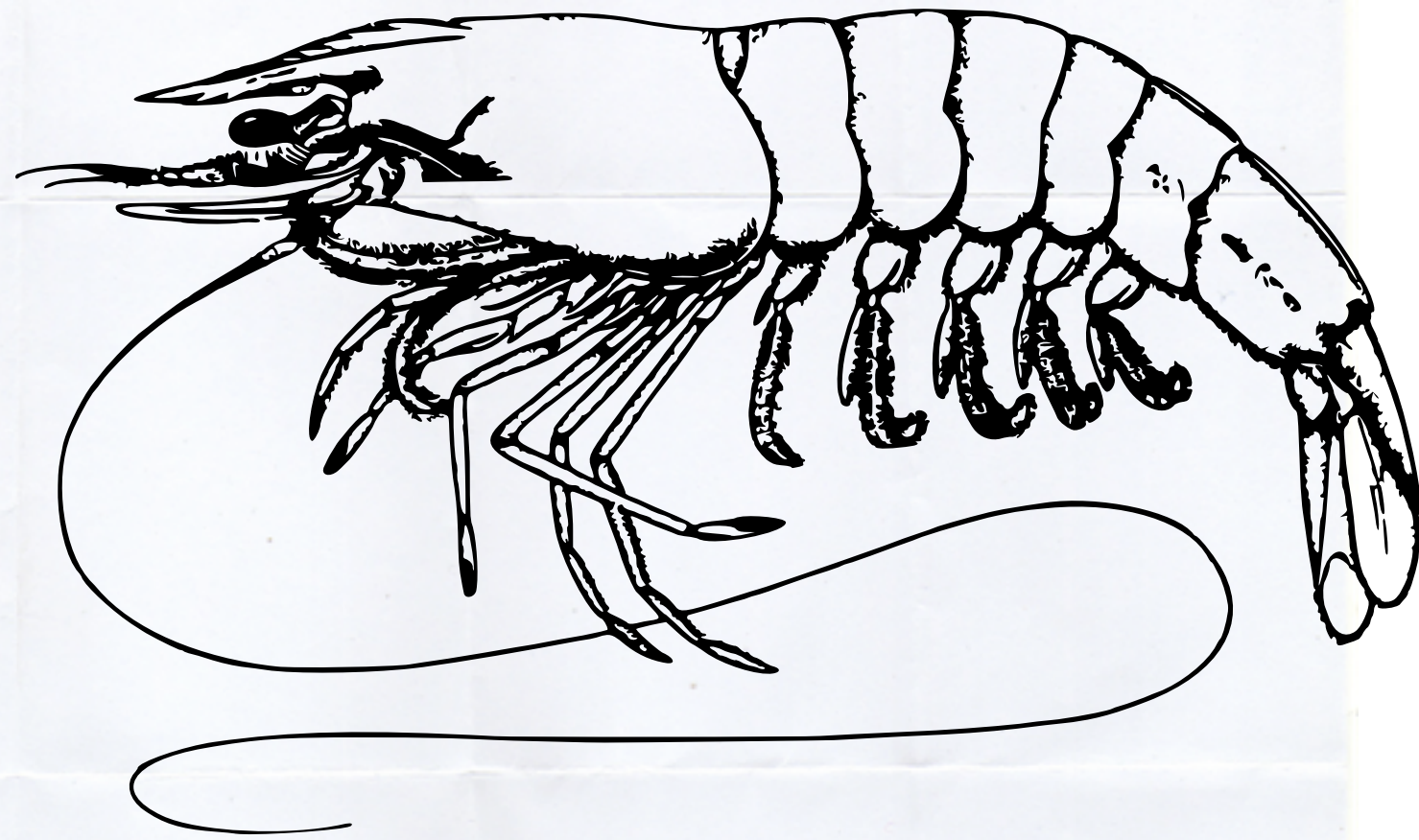
PRACOWNIA SMAKU

SŁONECZNA HISZPANIA JOLI KLESER

E-BOOK



...; kausund
...; nat, na
...; acyupand
...; bypocubia
...; (k
...; 0, 3.
...; daymas
...; 5-10
...; 0, 5
...; hi. Ed.
...; on Cent
...; a. a papu
...; souprero
...; abos bube
...; 1000 R.C. to
...; kupa. kupa
...; na ryzde
...; proumory
...; ysaia (a
...; al-dipen



SŁONECZNA HISZPANIA

SPIS TREŚCI

Paella

Zielony sos z osmiornicą

Tortilla z chorizo

Churros



PAELLA

SKŁADNIKI

Oliwa

2 czerwone papryki

1 szczypta szafranu

250 g kielbasy chorizo

1 cebula

2 ząbki czosnku

sól morską

pieprz

1 łyżeczka papryki wędzonej

300 g ryżu do paelli

2 pomidory lub 400 g pomidorów z puszki

1 litr bulionu z pancerzy krewetek, drobiowego lub warzywnego

200 ml białego wytrawnego wina

garść krewetek

garść muli

150 g zielonych szparagów lub zielonego groszku

1 mały pęczek świeżej natki pietruszki

2 cytryny



PRZYGOTOWANIE

Zacznij od zgrillowania 1 czerwonej papryki nad płomieniem gazowym lub w piekarniku na opcji grillowania przez ok. 20 min. Przełóż ją do miski i przykryj folią spożywczą (ten zabieg pozwoli Ci później z łatwością obrać skórkę z papryki).

Na dużej patelni rozgrzej oliwę, podsmaż plasterki chorizo . Na powstałym tłuszczu podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę. Potem dorzuć grubo posiekany czosnek oraz posiekane łodyżki natki pietruszki. Przypraw solą, pieprzem i wędzoną papryką, szafranem . Następnie dodaj ryż i całość mieszaj, aż ryż przejdzie wszystkimi smakami. Dodaj wino i poczekaj, aż odparuje. Dodaj obrane i pokrojone w kostkę pomidory, zalej bulionem i po raz ostatni zamieszaj. To ostatni moment, aby każde ziarenko ryżu zostało dokładnie wymieszane ze wszystkimi składnikami. Prawdziwi Hiszpanie zostawiają ją dalej bez mieszania- efekt lekkiego przywierania ryżu do patelni jest nawet wskazany. Doprowadź bulion do wrzenia, a następnie gotuj na małym ogniu przez 15-20 minut. Po tym czasie ryż powinien być już ugotowany, ale nieco twardawy. Dodaj teraz krewetki i inne owoce morza oraz groszek. Smaż jeszcze przez 5 min.

Następnie przykryj paellę ściereczką kuchenną na kilka minut, aby potrawa doszła. W tym czasie zdejmij poczerniałą skórkę z papryki, pokrój ją w długie paski, cytrynę w cząstki, posiekaj pietruszkę. Podaj paellę na stół, podnieś ściereczkę, udekoruj papryką, cytryną i natką pietruszki oraz zielonym sosem

PAELLA





ZIELONY SOS

SKŁADNIKI

100ml oliwy
duży pęczek pietruszki
2 ząbki czosnku
sok z 1 cytyny
sól i pieprz do smaku

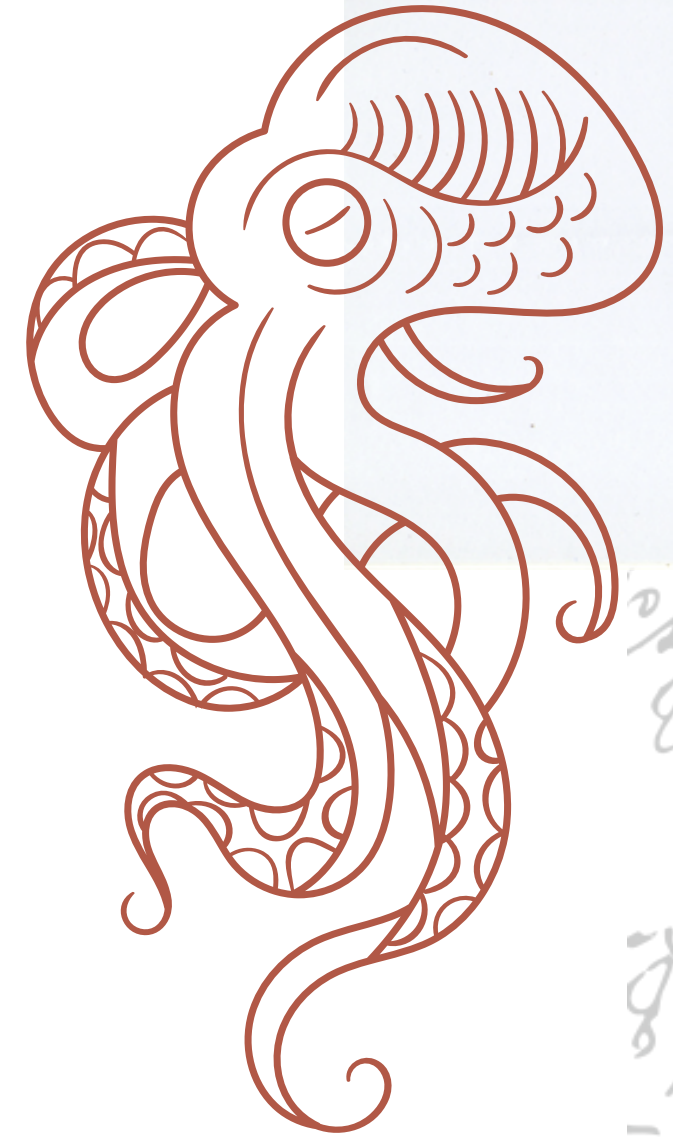


ZIELONY SOS

PRZYGOTOWANIE

Przygotuj pietruszkę, sok z cytryny, oliwę i czosnek.

Zblenduj wszystko
na gładkie pesto. Dopraw solą i pieprzem do
smaku. Jeśli chcesz, możesz
też utrzyć pesto w moździerzu.
Polej paelle pesto i podawaj.



*Pharisee: Calo
Maye . . .
causay no
yomappay m
8, 00). King
120 aus udu n
apu r hien'ron
haddupus, co
0, 40%) no 500-
patya (Cocao p
h barobes exp
mey , yobh
Kie (ny). Gp*





TORTILLA Z CHORIZO



SKŁADNIKI

6 jajek

3 ziemniaki

100 g rozdrobnionego
chorizo- opcjonalnie

2 cebule

5 łyżek natki pietruszki

sól

pieprz

3 łyżki oleju lub oliwy z
wytłoczyn (do smażenia)

[Handwritten text in a cursive script, likely a recipe or notes, partially obscured by a black scribble at the bottom.]

TORTILLA Z CHORIZO

PRZYGOTOWANIE

Ziemniaki obierz ze skórki i pokrój w ćwiartki, a następnie na cieniutkie plasterki. Cebulę obierz i pokrój w piórka. Na patelnię wlej olej, wrzuć pokrojone ziemniaki i smaź/gotuj kilka minut. Następnie wyjmij ziemniaki i dodaj cebulę i inne dodatki – w tym wypadku chorizo.

Jajka roztrzep widelcem w misce z solą i pieprzem. Dodaj do nich podsmażone ziemniaki z cebulą oraz chorizo. Rozgrzej patelnię, na której smażyły się ziemniaki i wlej masę ziemniaczano-jajeczną. Smaż, aż całość zacznie się ścinać na górze, co chwilę potrząsając patelnią wykonując koliste ruchy. Przykryj patelnię talerzem i obróć ją tak, by tortilla znalazła się na talerzu usmażoną stroną do góry. Zsuń tortillę z powrotem na patelnię surową stroną i nadal smaź kilka minut wykonując koliste ruchy by zaokrąglić boki. Usmażoną tortillę zsuń na czysty talerz i posypać natką pietruszki.



CHURROS

SKŁADNIKI

300g mąki (pszenna typ 500-550)

600 ml wody
szczypta soli

8 jajka

100 g masła

do podania:
drobny cukier

cynamon

gorąca czekolada:

śmietanka 200 ml

1 łyżka cukru

1 tabliczka gorzkiej
czekolady

CHURROS

PRZYGOTOWANIE

Wodę zagotuj z masłem, solą.

Zdejmij z ognia i od razu wsyp do garnka mąkę, intensywnie ucierając ciasto łyżką lub mikserem, do uzyskania kuli.

Do utartego ciasta, opcjonalnie, można dodać na koniec jajka. Wbij je po jednym, za każdym razem rozmiksowując dokładnie mikserem, przed dodaniem kolejnego.

Ciasto bez dodatku jajek przełóż na stolnicę, poczekaj aż delikatnie przestygnie. Ciasto z jajkami przekładaj do rękawa/szprycy.

Dobrze rozgrzej olej do smażenia (włożone do za mało rozgrzanego oleju, churros będą zbyt twarde po usmażeniu).

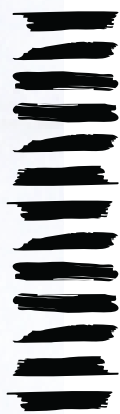
Za pomocą szprycy wyciskaj kilku-kilkunastocentymetrowe porcje ciasta na olej i smaż na jasnozłoty kolor (zbyt mocno zrumienione będą twarde i gorzkie w smaku).

Usmażone churros przekładaj na papierowy ręcznik lub serwetkę i odciskaj delikatnie nadmiar tłuszczu.

Gotowe churros obtocz w cukrze, cukrze pudrze z cynamonem i podawaj z gorącą czekoladą.

Śmietankę zagotuj. Dodaj cukier oraz czekoladę. Dobrze wymieszaj i maczaj w niej churrosy

smacznego
życzy
Jola Kleser



FACEBOOK

www.pracowniasmaku.com.pl



INSTAGRAM

[pracownia_smaku_jolanta_kleser](https://www.instagram.com/pracownia_smaku_jolanta_kleser)

