

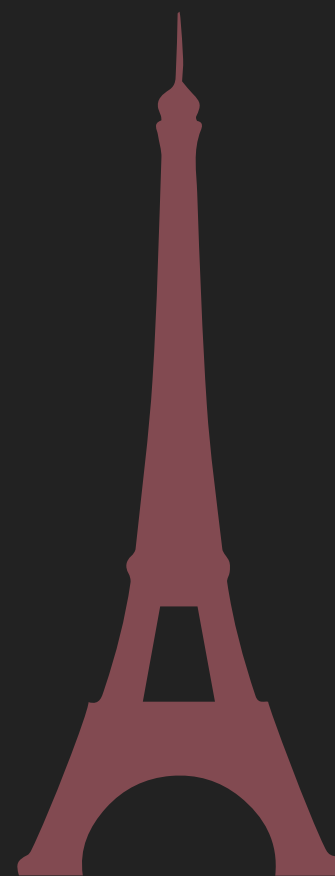
PRACOWNIA SMAKU



01

FRANCJA ELEGANCJA

France



E-BOOK



Francja elegancja

02



*Sypis
Trzeci*

Galaretka z wina z malinami

Zupa cebulowa

Coq au vin

Gratin dauphinois

Ratatuj

Tarta creme brulee



Galaretka z wina z malinami



Składniki;

- 250 ml wody
- 200 g cukru
- 750 ml wytrawnego wina musującego
- 8 listków żelatyny
- 1 mała paczka malin

Przygotowanie

Płatki żelatyny namocz w zimnej wodzie. Zagotuj wodę, dodaj cukier i dokładnie wymieszaj. Gdy cukier się rozpuści dodaj wino oraz dobrze wyciśnięte płatki żelatyny. Delikatnie wymieszaj aż żelatyna się rozpuści. W kieliszkach do szampana wsyp po kilka malin (ok. 3 szt.) i zalej przygotowanym płynem do 3/4 wysokości kieliszka. Schłodź w lodówce min. 8h.

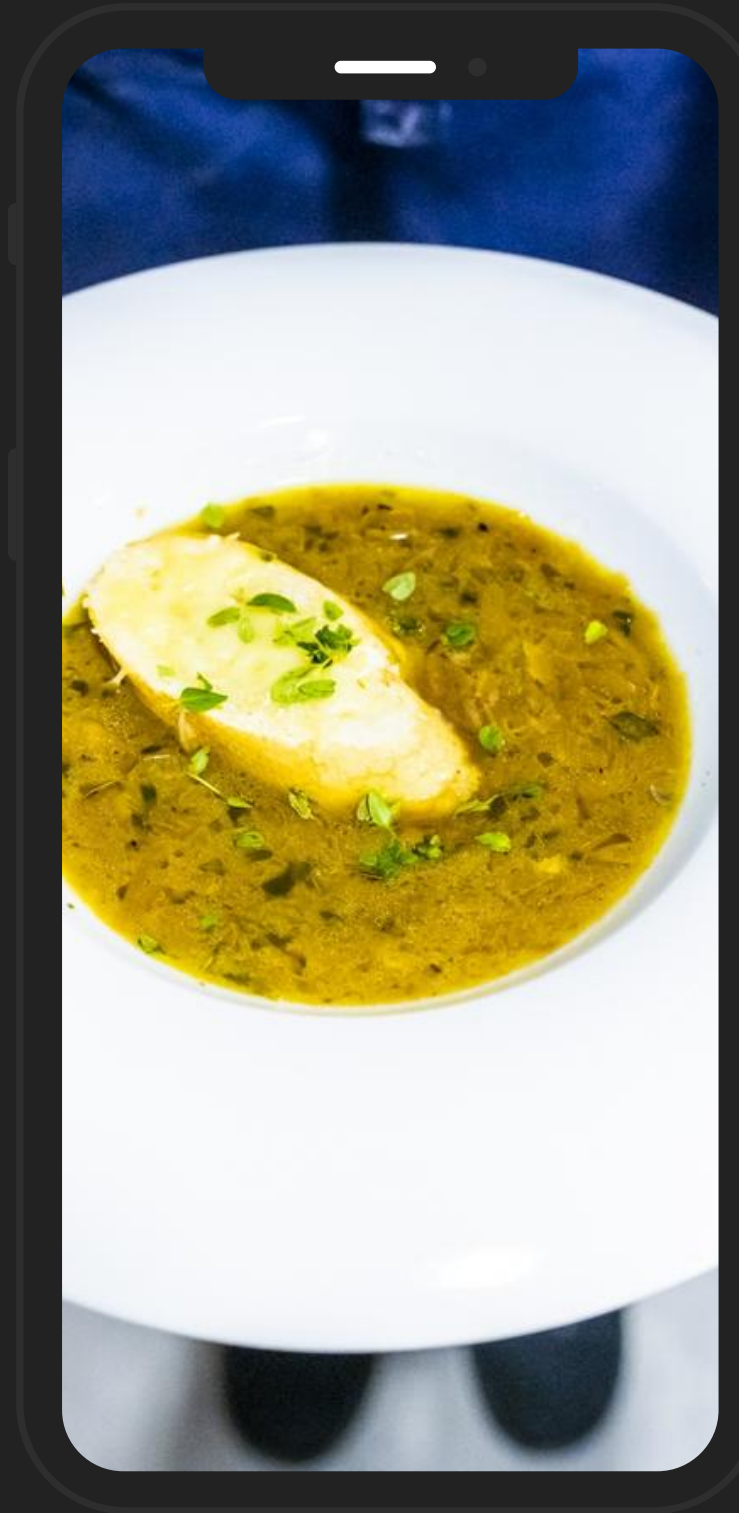
Uwaga! jeśli używasz słodkiego wina, zmniejsz ilość cukru - dosłodź galartekę wg uznania, kosztując jej w trakcie gotowania.



Zupa cebulowa

Składniki;

- 6 dużych cebul
- oliwa
- kilka łyżek masła
- 150ml białego wina
- 1l bulionu mięsnego
- świeży tymianek
- sól, pieprz
- bagietka
- tarty ser Gruyere



Przygotowanie

Cebulę pokrój w piórka. Na mocno rozgrzaną patelnię wlej oliwę. Wrzuć na nią cebulę i szklaj na małym ogniu, aż będzie złota i miękka, dodając po trochu masło. Gdy cebula będzie naprawdę miękka, wlej do garnka 150ml białego wina. Gdy trochę odparuje, zalej bulionem, zagotuj i dopraw pieprzem, tymiankiem i gotuj na wolnym ogniu kilka minut. W tym czasie przygotuj grzanki: bagietkę pokrój na kromki, posyp tartym gruyere.

Zupę dopraw, przelej do miseczek żaroodpornych lub garnuszków, do każdej włóż grzankę. Wstaw do piekarnika pod grill i zapiekaj, aż bagietka się zezłoci, a ser rozpuści. Podawaj od razu.

Coq au vin

Składniki;

- kawałek bekonu/boczku o wadze ok 100g
- 2 ząbki czosnku
- ok 10 małych cebulek
- tymianek
- liść laurowy
- 2 łyżki oleju
- ok 1kg kawałków kurczaka
- sól
- pieprz
- 2 szklanki czerwonego wina
- olej do podsmażenia cebuli
- 200g pieczarek



Coq au vin

06



Przygotowanie

W dużym, głębokim garnku rozgrzej olej. Wrzuć na niego posiekaną cebulę i czosnek, zeszklij, wyjmij do miski. W tym samym garze podsmaż pieczarki pokrojone w plasterki, wyjmij również. Teraz wrzuć bekon pokrojony w paski, podsmaż.

Dorzuć do bekonu kawałki kurczaka, dopraw je solą i pieprzem i obsmaż ze wszystkich stron na złoto. Wrzuć do garnka pozostałe składniki - cebulę, pieczarki, tymianek, liść laurowy. Zalej wszystko winem i duś ok 30 minut, aż kurczak będzie miękki. Podawaj z ziemniaczanym gratin.



Gratin dauphinois



Składniki;

- 1kg obranych ziemniaków do gotowania
- 1 szklanka mleka
- 1 mały zmiądzony ząbek czosnku
- 1 łyżeczka soli
- szczypta pieprzu
- łyżeczka świeżego tymianku
- tarty parmezan

Przygotowanie

Ziemniaki pokrój w cienkie plasterki, przełóż do płaskiego żaroodpornego naczynia. Posól je, popieprz, posyp tymiankiem. Zalej je mlekiem, dodaj czosnek. Od góry posyp tartym parmezanem.

Zapiekaj ok 30 minut w 190 stopniach.





Ratatuj

Składniki;

- 1 bakłażan
- 2 cukinie
- 1 pomidor
- 1 cebula
- czosnek - 2 ząbki
- pomidory z puszki
- oliwa
- tymianek/rozmaryn
- sól i pieprz do smaku
- Ocet balsamiczny

Ratatuj

Przygotowanie

Na patelni rozgrzej kilka łyżek oliwy, podsmaż na niej posiekaną cebulkę i czosnek wraz z ziołami. Trochę ziół pozostaw na górę. Wyłóż cebulkę na dno żaroodpornego naczynia.

Bakłażana i cukinię potnij w plasterki, posól i odstaw na 15 minut. Po tym czasie osusz ręcznikiem. Rozgrzej patelnię grillową i grilluj na niej wszystkie plastry z obu stron na złoto. Skrop octem balsamicznym.

Pomidora potnij na plastry.

Układaj warzywa naprzemiennie na zakładkę w formie, zalej puszką passaty pomidorowej. Od góry dopraw pieprzem, solą, ziołami.

Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i zapiekaj ok 20 minut, aż warzywa się zezłocą.





Tarta creme brulee

Składniki;

- (na klasyczną blaszkę o wymiarach ok 23cm)
- Kruche ciasto:
- 250 g mąki
- 125 g masła
- 60 g cukru pudru
- 75 ml zimnej wody
- Creme brulee:
- 600 g śmietanki 30%
- 120 g cukru
- 50 ml whisky- według upodobania
- 1 jajko
- 6 żółtek
- 200g czekolady gorzkiej
- cukier - do dekoracji

Tarta creme brulee

Przygotowanie



Zacznij od ciasta kruchego, które po rozrobieniu musi trafić do lodówki co najmniej na 30 min. Przesiej mąkę i cukier puder do miski, w której będziesz wyrabiać ciasto. Następnie dodaj schłodzone masło pokrojone w małe kawałki. Włącz mikser kilka razy pulsacyjnie, aż uzyskasz coś w stylu zacierki. Potem dolej zimną wodę i jeszcze raz włącz mikser w trybie pulsacyjnym jeszcze 3-4 razy. Ciasto będzie wyglądało jak masa dość drobnych grudek. Teraz szybko przenieś ciasto na blat i szybko wyrób ręcznie. Owiń je folią spożywczą i włóż do lodówki przynajmniej na 30 min.

Gdy ciasto się schładza, śmietankę podgrzej z połową cukru i whisky, a potem odstaw do ostygnięcia. Jajko z żółtkami i pozostałym cukrem ubij na jasny krem. Śmietankę pomału wlej do masy jajecznej i szybko mieszamy.

Tarta creme brulee

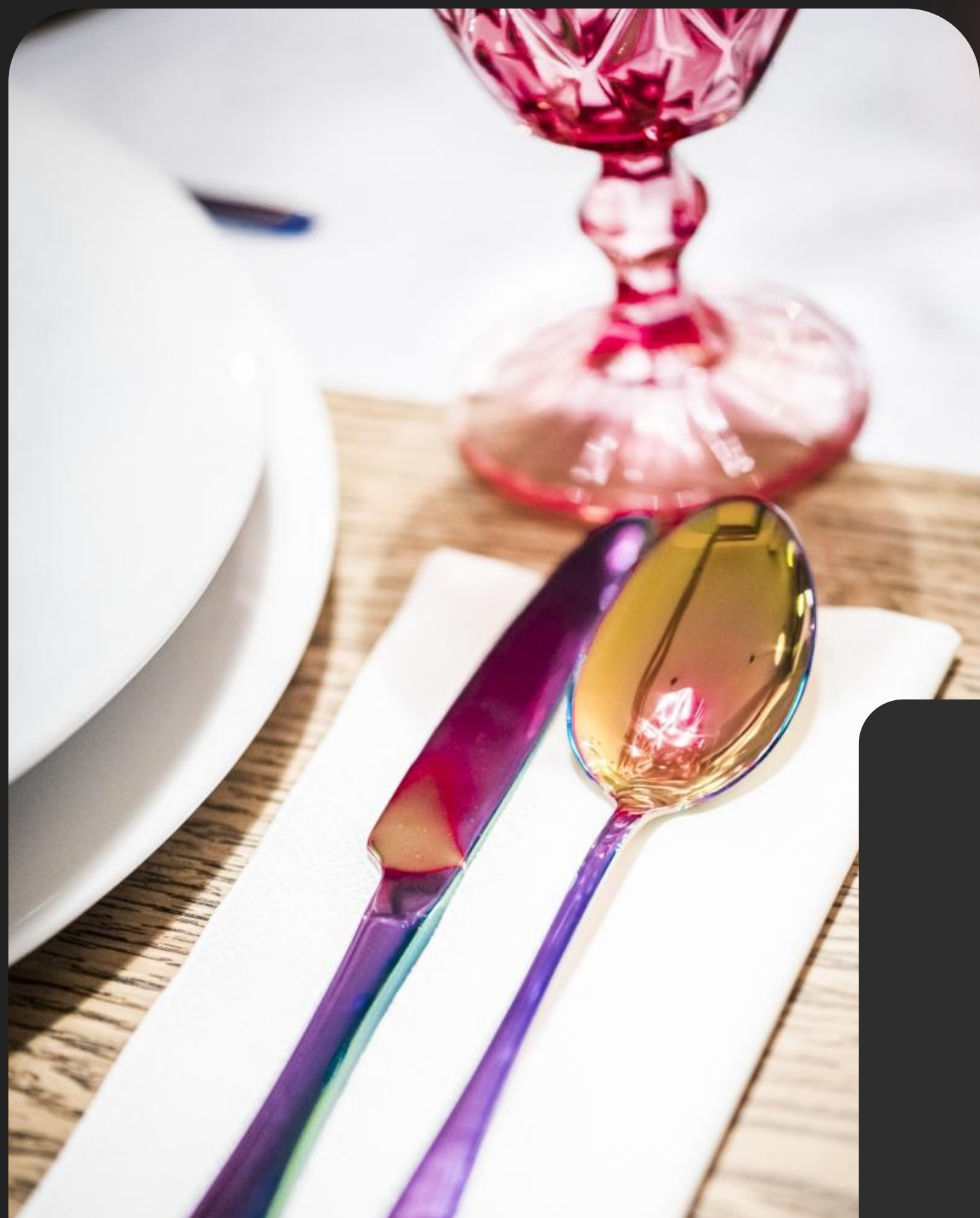
Przygotowanie cd.



Wyjmij ciasto z lodówki. Na blacie, posypanym niewielką ilością mąki, szybko rozwałkuj ciasto najcieniej jak potrafisz. Nawiń je na wałek i przenieś do nasmarowanej masłem i obsypanej mąką formy. Delikatnie palcami dociśnij ją w każde miejsce. Ponakłujaj je widelce i włóż ponownie do lodówki na 30 min lub do zamrażalnika na kilka minut. Nagrzej piekarnik na 180 stopni góra/dół. Nim włożysz tarte do piekarnika, wyłóż ją papierem do pieczenia i obciąż np. grochem - ma to zapobiec zsunięciu się brzegów tarty. Piecz 10-15 min, aż brzegi lekko się przyrumienią. Następnie posmaruj jej dno rozbełtanym jajkiem i wstaw ponownie na chwilę do piekarnika. Ciasto powinno zarumienić się. Po wyjęciu chwilę stygnie. W tym czasie rozpuść czekoladę w kąpielu wodnej i wysmaruj nią dno tarty i schowaj na chwilę do zamrażalnika.

Gdy czekolada na tarcie stężeje, wlej tam masę jajeczną. Włóż do piekarnika na 120 stopni i piecz, aż się zetnie, ok 1 godz. Tarta będzie gotowa jak po lekkim trąceniu nie będą się już wytwarzać fale tylko zadrży jak galaretka. Schłodź w lodówce i tuż przed podaniem posyp cukrem i karmelizuj palnikiem.





Smaczne
zyczy

Jola Kleser



Pracownia Smaku

Jolanta Kleser

14



Facebook

www.pracowniasmaku.com.pl



Instagram

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

