Stół Wielkanocny 2015 - ŚMIAŁOWICE

„Śmiałowicki zawijaniec z indyka”

Składniki:

- duża pierś z indyka
- 20 dag mięsa mielonego
- 3 jajka
- 5 łyżek mąki pszennej
- 1 ugotowana długa marchew
- 1 duża cebula
- 8-10 ładnych pieczarek
- 3 ząbki czosnku
- pieprz świeżo zmielony
- sól
- 2 łyżki majeranku
- zielona pietruszka, koperek, rukola, itp.

Sposób przygotowania:

1. Umytą i osuszoną pierś z indyka rozcinamy jak książkę i rozkładamy na płasko.
2. Lekko rozbijamy ją tłuczkiem, oprószamy solą, pieprzem i majerankiem.
3. Odstawiamy na godzinę w chłodne miejsce.
4. Mięso mielone także doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem.
5. Cebulę obieramy i kroimy w cienkie piórka.
6. Czosnek rozgniatamy lub przeciskamy przez praskę.
7. Myjemy pieczarki i kroimy je w cienkie plasterki.
8. Z jaj, mąki i przypraw przygotowujemy ciasto na omlet.
9. Smażymy placek o wielkości zbliżonej do rozbitej piersi z indyka.
10. Omlet układamy na mięsie z indyka.
11. Na omlecie rozsmarowujemy mięso mielone.
12. Następnie układamy warstwę pieczarek oraz cebulę wymieszaną z czosnkiem.
13. Na wierzchu kładziemy ugotowaną całą marchew.
14. Zwijamy wszystko w roladę i ciasno zawijamy w folię aluminiową.
15. Pieczemy w temperaturze 220°C przez ok. godzinę.
16. Gotowy zawijaniec kroimy w plastry i dekorujemy świeżymi przyprawami.
17. Zawijaniec można podawać na ciepło i na zimno, z ziemniakami lub z pieczywem.
18. Dobrze komponuje się z lekkimi, wiosennymi surówkami i z rozmaitymi sosami.

Życzymy smacznego!

„Aksamitny krem pieczarkowy z mięsnymi kuleczkami”

Składniki:

- 2 kg mięsa mielonego
- 1,5 kg pieczarek
- 5 serków topionych kremowych
- 3 czerstwe bułki
- 6 cebul
- 5 jajek
- 5 kostek rosołowych drobiowych
- 4 kremowe zupy pieczarkowe
- 1 śmietana
- kilka łyżek mąki pszennej
- sól i pieprz
- zielona pietruszka

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki kroimy w cieniutkie paseczki i podsmażamy.
2. Cebulę kroimy w drobną kostkę i również podsmażamy.
3. Zmielone bułki moczymy w wodzie i odciskamy.
4. Do mięsa mielonego dodajemy podsmażoną cebulkę i bułki i dokładnie mieszamy.
5. Z przygotowanej masy mięsnej formujemy malutkie kuleczki.
6. Kuleczki wrzucamy do wrzątku, krótko gotujemy i wyjmujemy na durszlak.
7. Do powstałego wywaru z mięsa wsypujemy podsmażone pieczarki.
8. Serki topione dokładnie rozpuszczamy w niewielkiej ilości wywaru.
9. Rozpuszczone serki wlewamy do pozostałego wywaru.
10. Całość zagęszczamy do odpowiedniej konsystencji mąką rozmieszaną ze śmietaną.
11. Doprawiamy zupę do smaku solą i pieprzem.
12. Do gotowej zupy wsypujemy kuleczki mięsne.
13. W każdej podawanej porcji musi znaleźć się kilka kulek mięsnych.
14. Przed podaniem każdą porcję posypujemy zieloną pietruszką.

„Aksamitna zupa dwukolorowa”

Składniki:

- 1 opakowanie groszku mrożonego
- 1 opakowanie marchewki mrożonej
- 6 ziemniaków
- 2 cebule
- 2 kostki rosołowe
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania obu zup:

1. Groszek i marchewkę gotujemy w oddzielnych garnkach w niewielkiej ilości wody.
2. Do każdego garnka dodajemy po 3 ziemniaki, 1 cebulę i 1 kostkę rosołową.
3. Kiedy wszystkie składniki zmiękną, doprawiamy zupy do smaku i dokładnie blendujemy.
4. W zależności od oczekiwanego efektu, zupy wlewamy do miseczki jednocześnie lub na przemian.
5. Na wierzchu układamy przygotowane wcześniej kuleczki mięsne (przepis powyżej).
6. Zupę możemy dodatkowo ozdobić gęstym octem balsamicznym: na powierzchnię zupy nakładamy kilka kropel octu, a następnie, przy pomocy wykałaczki, rysujemy nim wzorki.