

3 przekąski

P O D R Ó Ż E
K U L I N A R N E

*Sylwestrowe inspiracje
z moich podróży!*



WWW.LEMONANDLIME.PL



Hiszpańskie chorizo w winie

SKŁADNIKI:

2 kawałki chorizo, 1-2 szklanki wytrawnego wina
ząbek czosnku
gałązka rozmarynu

Chorizo i czosnek kroimy w plasterki. Na patelnię wlewamy trochę oliwy, wrzucamy czosnek i lekko podsmażamy. Dodajemy chorizo.

Chwilę podsmażamy. Dodajemy wino i gałązkę rozmarynu.

Kiedy zalewa zacznie wrzeć zmniejszamy ogień i dusimy chorizo przez około 15 minut.

Wykładamy chorizo na gliniane miseczki i zalewamy je pozostałym w garnku sosem.

Chorizo w winie to tapas, które zawsze podajemy na ciepło. Smakują wybornie w towarzystwie kawałków świeżej bagietki, którą można namoczyć w sosie. Najlepszym dodatkiem do potrawy jest wytrawne wino (np. te którego używaliśmy do duszenia chorizo), piwo lub woda.



Sycylijska sałatka z tuńczykiem

SKŁADNIKI:

tuńczyk w oliwie

puszka kukurydzy

puszka groszku

cebulka czerwona, drobniutko pokrojona w kostkę

duża marchewka lub dwie małe, ugotowania, pokrojona w kostkę

Tuńczyka trochę odsącz z zalewy. Włóż wszystkie składniki do miski. wymieszaj. Dodaj soli i pieprzu do smaku i trochę oliwy (jeśli robisz polską wersję - ja taka zrobiłam :) - dodaj zamiast oliwy majonez :).



Tarta z kapustą i grzybami

SKŁADNIKI:

farsz taki jak do pierogów z kapusty i grzybów

Na ciasto:

1 szklanki mąki tortowej

1 jajko, 80 g margaryny, 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia

1 łyżeczka proszku do pieczenia, szczypta soli, szczypta cukru

kwaśna śmietana 18 % - płaska łyżka

Na bazę do wypełnienia: kubek śmietany 18% (duży), 3 jajka

Wszystkie składniki na ciasto połączyć ze sobą, zagnieść i wyrobić ciasto.

Następnie je rozwałkować i wyłożyć na wcześniej wysmarowaną tłuszczem i wysypaną bułką tartą formę .

Piec w piekarniku nagrzanym do 170 stopni Celsjusza, aż się zarumieni, około 15 minut.

Baza:

Śmietanę i jajka rozmieszać w misce.

Do bazy dodajemy farsz z kapusty i grzybów. Wlewamy do na upieczone ciasto. Wkładamy ponownie do piekarnika nastawionego na ok. 160 stopni i pieczemy ok 15 minut, do całkowitego stężenia masy.