



Kurczak z marchewką

Składniki:

- ▶ 8–10 pałek z kurczaka;
- ▶ 2 duże marchewki, pokrojone w krążki;
- ▶ kilka różyczek brokoła;
- ▶ zielony groszek;
- ▶ 1 duża cebula;
- ▶ szkl. bulionu z kurczaka (z kostki);
- ▶ szczypta pieprzu;
- ▶ natka zielonej pietruszki.

Przygotowanie:

Pałki z kurczaka umyć pod bieżącą wodą. Każdą z pałek natrzeć oliwą, czosnkiem i mieloną papryką. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu, wysmarowanym oliwą z oliwek. Wokół pałek ułożyć warzywa pokrojone w plasterki lub kostkę. Wszystko wstawić do piekarnika, nagrzanego do 160°C i piec przez ok. 45 minut. Po 20 minutach podlać całość szklanką bulionu i dusić jeszcze przez kilkanaście minut aż warzywa będą miękkie. Posypać natką pietruszki lub koperkiem. Podawać z ryżem, pieczonymi ziemniakami lub kluseczkami marchewkowymi.

Kluski marchewkowe

Składniki:

- ▶ 2 duże marchewki;
- ▶ 3 duże ząbki czosnku;
- ▶ 1–2 jajka (jak duże to wystarczy jedno);
- ▶ ok. 2,5 szkl. mąki;
- ▶ 1 łyżeczka soli;
- ▶ 1 łyżeczka masła;
- ▶ 1 łyżeczka cukru.

Przygotowanie:

Marchew umyć i oskrobać, następnie pokroić w kostkę. Czosnek obrać, pokroić na plasterki. Marchew i czosnek przełożyć do rondła, wlać ok. 100 ml wody, dodać sól, masło i cukier. Dusić na wolnym ogniu aż marchew będzie zupełnie miękka. Następnie zmiksować ją na papkę i wystudzić. Do tak przygotowanego purre wbić jajka i wymieszać. Powoli dosypywać mąkę, intensywnie wyrabiając łyżką aż uzyskamy gęste, kleiste ciasto. W garnku zagotować posoloną wodę. Małą łyżeczkę zanurzyć we wrzątku, a następnie nabierać nią po niewielkiej ilości ciasta (ok. 1/2 łyżeczki) i wrzucać do wrzącej wody. Przed każdorazowym nabraniem ciasta, łyżeczkę (ten koniec którym nabieramy ciasto) zanurzać na moment w gorącej wodzie. Po włożeniu wszystkich klusek, wymieszać zawartość garnka i zagotować. Gotować jeszcze 2 min. i odcedzić. Takie kluseczki podawać do gulaszu, kurczaka i innych dań z sosem. Jeśli do duszenia marchwi nie dodamy czosnku, to powstałe kluski można podawać na słodko, ze śmietanką i twarogiem.



Ciasto marchewkowe Ojca Prefekta

Składniki:

- ▶ 1 kostka masła;
- ▶ 4 jaja;
- ▶ 2 szklanki utartej marchwi;
- ▶ 2 szklanki mąki;
- ▶ 1 szkl. cukru;
- ▶ 1 łyżeczka proszku do pieczenia;
- ▶ po łyżeczce imbiru, cynamonu i sody;
- ▶ pół szklanki rodzynek;
- ▶ pół szkl. kandyzowanej skórki pomarańczowej.

Przygotowanie:

Białka ubić na sztywną pianę i odstawić. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać do nich miękkie masło i ucierać aż powstanie gładka, jednolita masa. Sypkie składniki wymieszać w misce. Do masy maślano-żółtkowej dodać marchew, dokładnie wymieszać i powoli dodawać mieszaninę mąki, proszku do pieczenia oraz przypraw. Na końcu dodać rodzynki i skórkę pomarańczową oraz ubite na sztywno białka. Całość delikatnie przemieszać, nie miksować. Ciasto przełożyć do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą foremki. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec ok. 45 min. Gotowe i przestudzone ciasto można polać polewą i posypać kandyzowaną skórką z pomarańczy. Najlepiej smakuje dzień po upieczeniu.



Budyń jarzynowy

Składniki:

- ▶ 120 g marchwi;
- ▶ 20 g kalafiora;
- ▶ 120 g brokułów;
- ▶ 120 g czerwonej papryki;
- ▶ 1/4 szkl. mleka;
- ▶ 2 żółtka;
- ▶ 1 Żelatyna Premium (10 g) Dr. Oetkera;
- ▶ 60 ml śmietanki (18% tłuszczu);
- ▶ pieprz, curry, natka pietruszki;
- ▶ tłuszcz do wysmarowania formy.

Przygotowanie:

Marchew umyć i pokroić na małe kawałki. Brokoły i kalafior także umyć, podzielić na różyczki. Warzywa krótko gotować w osolonej wodzie (ok. 5 min), osączyć na sicie. Z papryki usunąć skórkę, przeciąć ją na pół, oczyścić z nasion. Każde warzywo zmiksować w oddzielnym naczyniu. Mleko zagotować, żółtka utrzeć, wymieszać z mlekiem i śmietanką. Żelatynę namoczyć w 4 łyżkach zimnej wody. Naczynie wstawić do garnka z gorącą wodą, gdy żelatyna będzie płynna wymieszać ją z mlekiem, doprawić solą, pieprzem, curry. Podzielić na cztery części i dodać do zmiksowanych warzyw. Prostokątną formę (dł. 24 cm) posmarować tłuszczem. Nałożyć pierwszą warstwę budyniu i schłodzić. Postępować z każdą warstwą tak samo. Budyń wstawić na kilka godzin do lodówki. Serwować w plastrach z natką pietruszki.

Źródło: www.gotujmy.pl