

Piknikowe przysmaki

Coraz cieplejsze dni sprzyjają weekendowym plenerowym spotkaniom w gronie przyjaciół.

Warto, więc pomyśleć o tym, co włożymy do piknikowego koszyka.

Posiłki spożywane poza domem, w niekonwencjonalnych warunkach, mają wiele uroku. Na pikniku niewątpliwie sprawdzają się potrawy z grilla. Jednakże tym razem proponujemy dania, które można przygotować wcześniej, zapakować i zabrać ze sobą. W piknikowym jadłospisie na pewno sprawdzą się smacznie przyprawione potrawy z mielonego mięsa, podane na zimno. Smażone dania z wieprzowiny zachowują świeżość i dobry wygląd nawet po kilku godzinach przechowywania poza lodówką. Menu dodatkowo uzupełniamy serami, oliwkami, jajkami ugotowanymi na twardo, sezonowymi warzywami i owocami. Należy pamiętać, aby na plenerowy posiłek zabrać przyprawy oraz świeże pieczywo. Koniecznie musimy zadbać o napoje, które możemy schłodzić na miejscu, np. w jeziorze lub strumyku. Na łąkę zabieramy też obrus, talerze, kubki, sztućce i papierowe serwetki.

Kiełbaski z mielonego mięsa

SKŁADNIKI:

50 dag mielonego mięsa wieprzowego, 30 dag mielonej wółiny, 2 jajka, 4 łyżki tartej bułki, ½ szklanki mleka, 2 średnie cebule, 3 ząbki czosnku, 10 utłuczonych ziaren jałowca, ½ łyżeczki mielonej gorczycy, tymianek, majeranek, pieprz, sól, mąka krupczatka do panierowania, oliwa z oliwek do smażenia

- Drobno posiekane cebule zasmażamy na tłuszczu, nie dopuszczając do zrumienienia. Do mielonego mięsa dodajemy jajka, wymieszaną z ciepłym mlekiem tartą bułkę, zeszkloną cebulkę, przeciśnięty przez praskę czosnek, połowę jałowca, gorczycę, trochę majeranku i tymianku. Masę dokładnie wyrabiamy, na końcu doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- Formujemy zgrabne wałeczki o długości około 10 cm i średnicy 3 cm. Kiełbaski panierujemy w mące, z wierzchu posypujemy resztą jałowca i wstawiamy na 30 minut do lodówki.
- Smażymy na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor, naczynie przykrywamy i trzymamy kiełbaski na małym ogniu jeszcze przez 10 minut (aż „dojdą”).

Nadziewane sznycelki

SKŁADNIKI:

60 dag mięsa wieprzowego bez kości, jajko, białko, czerstwa bułka, strąk papryki, 10 dag sera salami pokrojonego w paski (o grubości 0,5 cm każdy) 10 dag boczku wędzonego pokrojonego w cienkie paski, duża cebula, sól, pieprz, mąka krupczatka lub bułka tarta do panierowania, oliwa z oliwek do smażenia

- Namoczoną bułkę w mleku, dobrze odciskamy. Pokrojone w kostkę mięso przepuszczamy wraz z bułką przez maszynkę, wbijamy jajko i białko, przyprawiamy solą oraz pieprzem, masę starannie wyrabiamy.
- Obraną cebulę i paprykę kroimy w słupki. Z mięsnej masy formujemy niewielkie placuszki, na środek każdego nakładamy po pasku boczku wędzonego, sera, papryki, cebuli i sklejamy podłużne sznycelki. Obtaczamy je w mące lub bułce tartej.
- Smażymy na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor, naczynie przykrywamy i mięso trzymamy na małym ogniu jeszcze przez kilka minut. Przystudzone kiełbaski oraz sznycelki układamy w nietłukącym się pojemniku z przykrywką i zabieramy na wycieczkę. Bardzo dobrze smakują ze świeżym pieczywem razowym i sezonową surówką.



Romana Chojnacka
 Studium Wiejskiego
 Gospodarstwa Domowego
 Uniwersytet Przyrodniczy
 w Poznaniu