

Małe co nieco, czyli pyszne przystawki

Przystawki to drobny poczęstunek, który zwyczajowo serwowany jest przed daniami głównymi w celu pobudzenia apetytu i zachęcenia do dalszego jedzenia. Bez nich nie ma prawdziwego przyjęcia, są też doskonałą propozycją na niezobowiązującą kolację.

Pomysłów na przystawki nie brakuje. Mogą być potrawami zimnymi lub gorącymi. Zwykle, gdy je przygotowujemy, szukamy przepisów na dania niezbyt skomplikowane, mało pracochłonne, oryginalne i smaczne. Oto dla Państwa propozycje warte wypróbowania.

Wieprzowina na szpadkach z rozmarynu

■ **Składniki:** 60 dag mielonego mięsa wieprzowego, 20 dag mielonej wołowiny, 2 jajka, 4 łyżki tartej bułki, ½ szklanki mleka, 2 średnie cebule, 3 ząbki czosnku, ½ łyżeczki mielonej gorczycy, tymianek, majeranek, świeżo mielony pieprz, sól, mąka krupczatka do oprószania, oliwa z oliwek do smażenia, 8 gałązek rozmarynu



- Drobno posiekane cebule zasmażamy na tłuszczu, nie dopuszczając do zrumienienia. Do mielonego mięsa dodajemy jajka, wymieszaną z ciepłym mlekiem tartą bułkę, zeszlą cebulkę, przeciśnięty przez praskę czosnek, gorczycę, trochę majeranku i tymianku. Masę dokładnie wyrabiamy, na końcu doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- Formujemy zgrabne wałeczki o długości około 8 cm. Do środka wałeczków wciskamy gałązki rozmarynu, tak, by nieco wystawały. Mięso delikatnie oprószamy mąką i wstawiamy na 30 minut do lodówki.
- Smażymy na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor, naczynie przykrywamy i trzymamy na małym ogniu jeszcze przez 10 minut (aż mięso „dojdzie”).

Gotowe układamy na wygrzanych talerzach, dekorujemy ugotowanymi na parze warzywami. Serwujemy gorące z dodatkiem pszennej pieczywa.

Babeczki z mussem z wątróbki

- **Ciasto:** 2 ½ szklanki mąki, ¼ kostki masła, całe jajko + żółtko, 2 łyżki śmietany, sól morską, szczypta sproszkowanej gałki muskatołowej
- **Nałożenie:** 50 dag wątróbki wieprzowej, 20 dag masła, kieliszek koniaku lub brandy, 2 ząbki czosnku, 2 małe cebule, sól, świeżo mielony pieprz, tymianek suszony, 1/4 szklanki śmietany kremówki, mleko do wymoczenia wątróbki, oliwa z oliwek do smarowania foremek



- Przesianą mąkę siekamy z masłem, do czasu, aż masło będzie w małych kawałkach. Dodajemy 1 całe jajko i 1 żółtko, śmietanę, sól, szczyptę gałki muskatołowej i bardzo szybko zagniatamy gładkie ciasto. Z ciasta formujemy kulę, owijamy w folię i wkładamy do lodówki na 30 minut. Foremki natłuszczamy oliwą z oliwek, najlepiej za pomocą pędzelka.
- Wychłodzone ciasto wałkujemy nie grubiej niż na 0,3 cm, nawijamy na wałek, przenosimy na foremki, na nich ciasto lekko rozwałkowujemy, następnie wciskamy do środka. Ciasto w kilku miejscach nakłuwamy widelcem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C na 12–15 minut, pieczemy do lekkiego zrumienienia. Zrumienione układamy na stolnicy do góry dnem, aby po przestudzeniu łatwo wyszły z foremek.
- Przyrządzamy nałożenie: pozbawioną błon i żyłek wątróbkę zalewamy mlekiem na godzinę. Na połowie rozgrzanego masła smażymy pokrojoną w kostkę cebulę wraz z posiekany czosnkiem, uważając, by się nie zrumieniły. Gdy się lekko zeszkłą wrzucamy pokrojoną na małe kawałki wątróbkę i smażymy często mieszając. Pod koniec smażenia dodajemy alkohol i jeszcze przez chwilę dusimy pod przykryciem.
- Gdy miękną zestawiamy z ognia, przekładamy do miski, dodajemy resztę masła, śmietanę, sól i pozostałe przyprawy, całość miksujemy na gładką masę, gdy trzeba doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Masę przekładamy do szprycy i napełniamy babeczki. Podajemy po lekkim schłodzeniu, ozdobione drobnymi owocami i listkami ziół.

Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu