

Święta od kuchni

Boże Narodzenie to okres nieodzownie związany z tradycją, ale chęć eksperymentowania w kuchni bywa czasami silniejsza. Nic nie stoi na przeszkodzie, aby w tym roku chociaż jedną z potraw świątecznych przyrządzić nieco inaczej.

Przepisy na tradycyjne dania świąteczne możemy lekko zmodyfikować, dodając nowe składniki, ciut inaczej doprawiając lub podając potrawę w innej formie. Tym samym otworzymy się na nowe doznania smakowe i wprowadzimy mile widziane urozmaicenie.

Oto pomysły na zupę i wykwintne danie główne. Propozycje, wbrew pozorom, są szybkie i łatwe do przygotowania. Sprawdź się zapewne w ramach uroczystego obiadu.

Krem z buraczków

■ **Składniki:** 60 dag buraków, duży ziemniak, średnia marchewka, czerwona cebula, ząbek czosnku, 2 łyżki masła, 3–4 szklanki bulionu warzywnego, sól, pieprz, sok z cytryny, płaska łyżeczka tymianku, majeranek, szczypta cukru, śmietanka kremowa do dekoracji

- Umyte warzywa obieramy. Buraki i ziemniaka kroimy w kostkę, marchewkę w plasterki, cebulę i czosnek siekamy.
- W dużym rondlu lub garnku o grubym dnie rozgrzewamy masło, wrzucamy pokrojone warzywa, krótko przesmażamy. Dodajemy sól, pieprz, tymianek, szczyptę cukru i całość dusimy pod przykryciem przez 10 minut, od czasu do czasu mieszając.
- Pod koniec duszenia wlewamy bulion i gotujemy na małym ogniu około 30 minut, aż warzywa staną się miękkie. Zupę miksujemy do czasu uzyskania gładkiego kremu. Doprawiamy do smaku sokiem z cytryny i, gdy trzeba, solą oraz świeżo mielonym pieprzem.

Serwujemy w bulionówkach z dodatkiem ubitej śmietanki kremowej, posypanej odrobiną rozartego w dłoniach majeranku.

Polędwiczki wieprzowe w staropolskim sosie borowikowym zapieczone w ziemniaku

■ **Składniki:** 2 polędwiczki wieprzowe (po ok. 35 dag każda), 12–16 (ok. 30–40 dag) kapeluszy mrożonych borowików, cebula, 2 ząbki czosnku, ¼ szklanki bulionu mięsnego lub grzybowego (może być z koncentratu), ½ szklanki gęstej śmietany, sól, świeżo mielony pieprz, zioła prowansalskie, 2 gałązki rozmarynu, szczypta gałki muszkatołowej, 6–8 dużych, dorodnych ziemniaków, 20 dag sera pleśniowego, 2 kopiaste łyżki masła i oliwa z oliwek do smażenia



- Mięso myjemy, osuszamy, delikatnie nacieramy oliwą z oliwek i przyprawami (solą pieprzem, ziołami prowansalskimi). Na wierzchu układamy gałązki świeżego rozmarynu, całość zawijamy w folię spożywczą i na 2–3 godziny wstawiamy do lodówki.
- Lekko rozmrożone borowiki kroimy, cebulę i czosnek drobno siekamy. W rondlu rozgrzewamy masło, podsmażamy cebulę wraz z czosnkiem. Gdy się zeszkła, wrzucamy grzyby, obsmażamy, podlewamy bulionem i dusimy do miękkości. Na koniec duszenia doprawiamy solą, pieprzem oraz szczyptą gałki muszkatołowej i jeszcze przez chwilę trzymamy na małym ogniu, by odparował nadmiar płynu. Po zdjęciu z ognia dodajemy śmietanę.
- Wyjęte z folii mięso kroimy na niezbyt grube plastry. Każdy plaster ugniatamy mocno naciskając dłoń. Na patelni rozgrzewamy tłuszcz, wkładamy plastry mięsa i smażymy po 3–4 minuty z każdej strony, aż się pięknie zrumieni, podlewamy niewielką ilością bulionu i dusimy pod przykryciem nie dłużej niż 10 minut. Zdejmujemy z ognia, pozostawiamy w ciepłym miejscu, by mięso „doszło”, a następnie łączymy z sosem grzybowym.
- Ziemniaki bardzo dokładnie myjemy, gotujemy 15 minut, odcedzamy. Lekko przestudzone nacinamy, łyżeczką wyjmujemy trochę miąższu i wkładamy do środka porcję mięsa z grzybami. Posypujemy z wierzchu startym serem pleśniowym. Przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy przez 10 minut w temperaturze 180°C, aż ser się rozpuści.

Podajemy posypane suto koperkiem, ze świeżą surówką np. z sałaty lodowej i pomidorów.

Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu