

Miks tradycji i nowoczesności

Święta Bożego Narodzenia to czas delektowania się tradycyjnymi przysmakami. Po postnej wieczerzy wigilijnej, w kolejne dni, przychodzi pora na mięsną ucztę.

Udany posiłek to oczywiście smaczne dania serwowane w takiej formie, by zaskoczyć biesiadników. Spróbujcie Państwo zaadaptować do świątecznego menu nasze propozycje.

Schab karkowy dla smakoszy

Składniki: 4 plastry (całość około 60 dag) o grubości ok. 2 cm niezbyt mocno przełożonego schabu karkowego, 8 cienkich plasterków wędzonego boczku, 2 ząbki czosnku, 2 małe listki laurowe, ½ szklanki czerwonego wytrawnego wina, łyżka soku z cytryny, 5 dag suszonych śliwek bez pestek, oliwa z oliwek do smażenia

Marynata: 3 ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę lub drobniutko posiekane, 2 łyżki oliwy z oliwek, łyżeczka tymianku, łyżeczka rozmarynu, łyżka octu balsamicznego, sól, pieprz

- W miseczce mieszamy składniki marynaty. Z optykanych, obsuszonych kotletów usuwamy tłuszcz, lekko rozbijamy tłuczkiem zwilżonym wodą. Smażymy z obu stron marynatą, układamy w stosik, przykrywamy, odstawiamy do lodówki na kilka godzin. Śliwki kroimy w paski, zalewamy winem, odstawiamy.



- Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek, wrzucamy ząbki czosnku i liście laurowe, podsmażamy, aby czosnek się zrumienił i tłuszcz nabrał aromatu. Zrumieniony czosnek i liście laurowe wyjmujemy, a na aromatycznym tłuszczu smażymy kotlety przez 3–4 minuty z obu stron na złoty kolor.

- Usmażone przekładamy do naczynia żaroodpornego. Na pozostałym na patelni tłuszczu rumienimy plasterki boczku wędzonego i po dwa układamy na każdym kotlecie.

- Na pozostały tłuszcz wlewamy wino ze śliwkami i łyżkę soku z cytryny, zagotowujemy, trzymamy na ogniu przez 2–3 minuty. Kotlety zalewamy sosem, wstawiamy do nagrzanego do temperatury 180°C piekarnika i trzymamy przez 20 minut.

Podajemy gorące, finezyjnie udekorowane plasterkami boczku i innymi dodatkami (wg własnych upodobań), polane niewielką porcją sosu w towarzystwie tradycyjnych klusek śląskich.

Kluski śląskie z bazyliowym pesto

Składniki: 80 dag ziemniaków ugotowanych w mundurkach, żółtko, całe jajko, pół szklanki mąki pszennej, pół szklanki mąki ziemniaczanej, sól

- Ugotowane ziemniaki obieramy ze skórki, przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa lub przeciskamy przez praskę. Dodajemy całe jajko oraz żółtko, sól, sypimy obie mąki i zagniatamy ciasto.
- Z ciasta robimy wateczek o średnicy około 2 cm, kroimy w poprzek na równej wielkości kawałki i formujemy kulki nieco większe od orzecha włoskiego. Każdą spłaszczamy na oprószonej mące dłoni, pośrodku robimy palcem dołek.

- Wkładamy partiami do wrzącej, osolonej wody i gotujemy na średnim ogniu do momentu, aż wypłyną na powierzchnię. Wyjmujemy łyżką cedzakową, osączamy z wody i ozdabiamy z wierzchu niedużą porcją zielonego pesto.



Podajemy do pieczeni, rolad, kaczki lub polane skwarkami.

Aromatyczne pesto zielone

Składniki: szklanka świeżych liści bazylii, 2 ząbki czosnku, 3 łyżki startego parmezanu, 3 łyżki posiekanych orzechów nerkowca, 3–4 łyżki oliwy z oliwek, sól, łyżka soku z cytryny

- Drobno posiekane ząbki czosnku ucieramy w moździerzu lub miksujemy z listkami bazylii, solą, pokrojonymi drobno orzechami i parmezanem na jasnozieloną masę. W trakcie ucierania stopniowo dolewamy oliwę z oliwek oraz sok z cytryny.

Gotowy sos można przechowywać w lodówce w szczelnie zamkniętym słoiku.

Uwaga: większą ilość pesto łatwiej utrzymać mikserem. Zamiast orzechów nerkowca możemy dodać orzeszki piniowe, włoskie, solone orzeszki ziemne lub sezam, a w miejsce bazylii – listki natki pietruszki albo rukoli.

Romana Chojnacka

Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu