

Gulasz z kurczaka w sosie pieczarkowym



Nie dość, że gulasz, to z kurczaka, a nie dosyć, że z kurczaka, to jeszcze w sosie pieczarkowym, a jak sos, to musiał być przygotowany własnoręcznie - żadnych torebek z gotowymi mieszankami proszkowymi. Połączenie kurczaka z pieczarkami i cebulką, jest jednym z moich ulubionych. Do tego obowiązkowo ryż gotowany na sypko, najlepiej długoziarnisty, prosto z wody.

Składniki na sos:

- 1 średnia cebula
- 250g pieczarek
- mała marchewka
- mała pietruszka
- mały kawałek selera
- łyżka masła
- 3/4 szklanki śmietany 12%
- czubata łyżka mąki pszennej
- sól
- czarny pieprz (najlepiej świeżo utarty)

Składniki na gulasz:

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 250g pieczarek (najlepsze jak najmniejsze)
- 3 średnie cebule
- pół szklanki oleju lub oliwy z oliwek
- czubata łyżka masła
- sól
- czarny pieprz (najlepiej świeżo utarty)
- papryka w proszku
- czosnek granulowany
- dwie torebki lub szklanka ryżu długoziarnistego

Wykonanie:

1. Włoszczyznę do sosu gotujemy w dwóch szklankach wody do miękkości. Wyjmujemy warzywa, a z wywaru odlewamy szklankę i odstawiamy.
2. Cebulę drobniutko kroimy i podsmażamy na łyżce masła na złoto. Pieczarki myjemy i kroimy w plasterki, dodajemy do cebuli, smażymy razem przez 5-8 minut. Po tym czasie oprószamy mąką, dokładnie mieszamy, zalewamy szklanką wywaru z warzyw i dalej mieszamy. Od chwili, gdy się zagotuje, gotujemy około 3 minut.
3. Do sosu wlewamy śmietanę, nadal mieszamy i kiedy się zagotuje, gotujemy ponownie około 3 minut. Zdejmujemy z ognia i doprawiamy solą oraz pieprzem, przelewamy do garnka.
4. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy, odkrawamy tłuszcz i chrząstki, po czym kroimy na cienkie, długie paski. Wkładamy do miski, posypujemy przyprawami i skrapiamy olejem. Przykrywamy folią spożywczą i wstawiamy na pół godziny do lodówki.
5. Cebule obieramy i kroimy w talarki. Podsmażamy na maśle na rumiano, zdejmujemy z ognia, a na patelnię wkładamy kurczaka. Smażymy, mieszając od czasu do czasu, aż do zrumienienia. Przekładamy mięso do sosu pieczarkowego, dodajemy cebulkę, mieszamy.
6. Pieczarki myjemy, odkrawamy końcówki ogonków, zostawiamy je w całości (większe dzielimy na pół), wkładamy na tłuszcz po smażeniu mięsa i zrumieniamy, dodajemy do garnka. Mieszamy. Ostawiamy.
7. Ryż gotujemy w osolonej wodzie wedle opisu na opakowaniu, odlewamy. Podajemy z gulaszem.



[Kartoflanka z boczkiem](#)



Aromatyczna kartoflanka z boczkiem najlepiej smakuje w chłodne popołudnia, ale jeśli nie będzie zbyt gęsta, można ją jeść cały rok. Koniecznie z pieczywem lub z wkładką kielbasianą. Przepis ten wygrał nagrodę w tym konkursie: [konkurs Miksera Kulinarnego](#).

Składniki:

- 100g wędzonego boczku (jak najchudszego)
- 2 średnie marchewki
- 1 pietruszka
- kawałek pora
- kawałek selera
- 700g ziemniaków
- 2-3 pieczarki (mniej wystarczy na ogół jedna ogromna lub dwie średnie)
- sól
- pieprz (najlepiej świeżo roztarty, jest bardziej aromatyczny)
- majeranek
- trochę masła do smażenia

Wykonanie:

1. Boczek kroimy w kosteczkę i wrzucamy na teflonową patelnię (bez tłuszczu). Podsmażamy na

małym ogniu przez kilkanaście minut.

2. Włoszczyznę obieramy, myjemy, wkładamy do garnka. Zalewamy wodą i gotujemy na pół twardo.
3. Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w kostkę.
4. Włoszczyznę wyjmujemy na talerz, do garnka wrzucamy boczek, mieszamy, gotujemy na wolnym ogniu. Włoszczyznę kroimy w kostkę, dodajemy do garnka.
5. Na patelnię po smażeniu boczku wrzucamy ziemniaki, podsmażamy.
6. Pieczarki myjemy i kroimy w cieniutkie plasterki.
7. Ziemniaki dodajemy do garnka, a na patelni rozpuszczamy 1-2 łyżki masła i smażymy pieczarki przez kilka minut.
8. Kiedy ziemniaki będą miękkie, lekko je ugniatamy w zupie, mieszamy, doprawiamy do smaku solą, pieprzem i majerankiem, dodajemy pieczarki, gotujemy razem przez 2-3 minuty. W miarę potrzeby ponownie doprawiamy.

Pulpety w pieczarkach



Bardzo smaczne, idealne do ziemniaczanego puree albo do makaronu. Sycące danie obiadowe dla każdego amatora mielonego mięsa.

Składniki:

- 500 g mięsa mielonego z drobiu
- sos grzybowy (np. Fix Knorr)
- 500 g pieczarek, jak najdrobniejszych
- czerstwa kajzerka lub dwie kromki chleba tostowego
- 5-6 łyżek bułki tartej
- opcjonalnie dowolna panierka do mielonego

Wykonanie:

1. Pieczarki myjemy. Duże kroimy na dwie lub cztery części, małe zostawiamy w całości. Podsmażamy na maśle lub margarynie, na dużym ogniu, póki nie wyparuje woda.
2. Mięso mielone wyrabiamy z rozmoczoną bułką, 3 łyżkami bułki tartej, solą i pieprzem do smaku (ja jeszcze dodaję odrobinę wegety). Formujemy małe kotleciki, obtaczamy w reszcie bułki tartej wymieszanej z wybraną panierką (ja użyłam Fixa Knorra "Gołąbki bez zawijania"). Smażymy na rumiano. Usmażone przekładamy do garnka.
3. Rozrabiamy sos według przepisu na opakowaniu, zalewamy nim pulpeciki i dusimy razem przez 10 minut. Dodajemy pieczarki. Dusimy na małym ogniu, pod przykryciem przez kolejny kwadrans.

4. Podajemy z ziemniakami lub makaronem.

Rurki z warzywami



<http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia>

Pikantne i bardzo aromatyczne danie, idealne na obiad i na ciepłą kolację.

Składniki:

- 200-250g makaronu rurki
- sos boloński
- 300g pieczarek
- cebulka
- czerwona papryka
- chuda kielbasa

- puszka pomidorów bez skórki
- szklanka bulionu z kostki

Wykonanie:

1. Pieczarki myjemy i kroimy w cienkie plasterki. Podsmażamy na odrobinie masła, kiedy puszcza sok, zwiększamy ogień, od czasu do czasu mieszamy. Kiedy wyparuje cała woda, ogień zmniejszamy.
 2. Paprykę myjemy, wycinamy gniazdo nasienne, całość kroimy w paski. Dodajemy do pieczarek.
 3. Kielbasę kroimy na kawałki i dodajemy do całości.
 4. Kostkę zalewamy wrzątkiem, mieszamy do rozpuszczenia. Przygotowujemy sos według przepisu na opakowaniu, jednak bierzemy dużo mniej wody. Około pół szklanki na całość. Do sosu wlewamy bulion, mieszamy i całość wlewamy do warzyw. Dusimy na małym ogniu, póki papryka nie zmięknie. Doprawiamy solą, pieprzem i słodką papryką w proszku.
 5. Makaron gotujemy w osolonej wodzie, według przepisu na opakowaniu, na ogół około 10 minut. Odcedzamy. Podajemy z sosem i warzywami na gorąco.
 6. W wersji dla wegetarian nie dajemy kielbasy. Do sosu można za to wkroić podsmażoną cukinię, kabaczek lub inne warzywa wedle upodobań smakowych :)
-