Schab duszony z warzywami

Schab środkowy, chudy i bardzo kruchy, w wersji duszonej, smakuje wręcz wybornie z dodatkiem surówek i ryżu.

Składniki:

- 6 kotletów schabowych (ze schabu środkowego)
- 4 pomidory
- kilka dużych pieczarek lub kilkanaście mniejszych
- pół strąka czerwonej papryki
- cebula dymka wraz ze szczypiorkiem (pęczek)
- olej do smażenia
- trochę masła do smażenia
- sól i pieprz

Wykonanie:

1. Kotlety myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem, obsypujemy solą i pieprzem, odstawiamy na pół godziny.

2. Pomidory obieramy ze skórki i kroimy w kostkę.

3. Paprykę kroimy w cienkie paski.

4. Cebulę dymkę kroimy w cienkie talarki, szczypior na drobno.

5. Większe pieczarki kroimy na cztery części, mniejsze na pół.

6. Na mocno rozgrzanym oleju obsmażamy kotlety (na średnim ogniu, na rumiano z obu stron). Zdejmujemy z patelni i wkładamy do garnka.

7. Na tłuszcz po mięsie wrzucamy pomidory, przesmażamy 7-8 minut, dodajemy do mięsa.

8. Na patelnię wrzucamy paprykę i dymkę ze szczypiorkiem, przesmażamy 7-8 minut, dodajemy do mięsa.

9. Na patelni rozgrzewamy masło, wrzucamy pieczarki. Smażymy na mocnym ogniu, póki nie puszczą wody. Gdy woda wyparuje, zmniejszamy ogień i smażymy pieczarki, aż się zrumienią. Dodajemy je do mięsa.

10. Wszystko razem mieszamy, po czym dolewamy do mięsa ciepłej wody, tyle, by nie zostało ono całkowicie przykryte. Wstawiamy na mały ogień i dusimy pod przykryciem około 15 minut, od czasu do czasu mieszając.

11. Podajemy z ryżem, kaszą bądź puree ziemniaczanym.

Pizza ze świeżym oregano

Kto lubi pizzę? My uwielbiamy. I pieczemy różne, w zależności od nastroju i smaku. W tym roku, jako że mój ziołowy kącik w ogrodzie bardzo się rozrósł, doczekałam się wreszcie świeżego oregano i uznałam, że trzeba je wreszcie wykorzystać. Świeże zioła na pizzy to zupełnie inna bajka niż suszone, to pełniejszy aromat, bogatszy smak – bardzo polecam wypróbować (świeże zioła kupicie w sklepach i marketach).

Składniki na ciasto:

- 2,5 szklanki mąki pszennej do pizzy (typ 00)
- 20g świeżych drożdży
- 3 łyżki oleju
- pół szklanki ciepłego mleka
- 1 całe jajko
- sól do smaku
- pół szklanki ciepłej wody

Składniki na wierzch:

- 5-6 pieczarek
- 100-150g tartego żółtego sera mozzarella

- 100-150g tartego żółtego sera gouda lub radamer
- kilka gałązek świeżego oregano (u mnie ok. 10-14)
- kilka plasterków salami
- ketchup (można użyć sosu bolońskiego)
- pół strączka czerwonej papryki
- ewentualne dodatki wedle upodobań

Wykonanie:

1. Drożdże rozprowadzamy w mleku.

2. Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy sól do smaku. Wlewamy olej, wbijamy jajo, dodajemy rozczyn z drożdży.

3. Zagniatamy ciasto (w miarę potrzeby dodając wody). Ciasto powinno bez problemu odchodzić od rąk. Odstawiamy w ciepłe miejsce pod ściereczką do wyrośnięcia na około dwie godziny.

4. Salami kroimy na mniejsze kawałki.

5. Trzy pieczarki ścieramy na tarce, resztę kroimy na plasterki.

6. Paprykę kroimy w kosteczkę lub w paski.

7. Kiedy ciasto wyrośnie, rozwałkowujemy je na cienki placek i układamy na blasze posmarowanej lekko olejem.

8. Placek smarujemy sosem lub ketchupem.

9. Na sos sypiemy część listeczków oregano – im więcej, tym intensywniejszy uzyskacie smak i aromat.

10. Całość posypujemy startymi pieczarkami, następnie wymieszanymi serami. Na wierzchu układamy salami, plastry pieczarek i paprykę. Posypujemy resztą oregano.

11. Wkładamy do nagrzanego do 220 stopni Celsjusza piekarnika i pieczemy ok. 20 minut.

12. Pizza ta jest pyszna z dodatkiem sosu czosnkowego lub ketchupu.

Krokiety z pieczarkami

Oczywiście można sobie krokiety kupić, do wyboru są dostępne przeróżne smaki, jednak domowe, to domowe. Te smażę od lat, więc są sprawdzone, smaczne, dość syte i nietrudne w przygotowaniu.

Składniki na farsz:

- ok. 300g pieczarek
- 1 duża cebula
- 2 jajka ugotowane na twardo
- sól i pieprz do smaku
- masło do smażenia pieczarek
- odrobina smalcu lub oleju do zeszkliwienia cebuli

Składniki na naleśniki:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka wody
- 1 szklanka mleka
- 2 jajka
- szczypta soli
- smalec lub słonina do smażenia (do posmarowania patelni)

Krokiety:

- bułka tarta do panierowania

- jajko do panierowania
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Pieczarki myjemy, osuszamy i blendujemy na drobno. Można je również posiekać w drobną kostkę.

2. Cebulę blendujemy na drobno (lub skrajamy w maleńką kosteczkę).

3. Pieczarki smażymy na maśle na średnim ogniu, który zwiększamy, gdy puszczą wodę.

4. Cebulę szkliwimy na odrobinie smalcu bądź oleju.

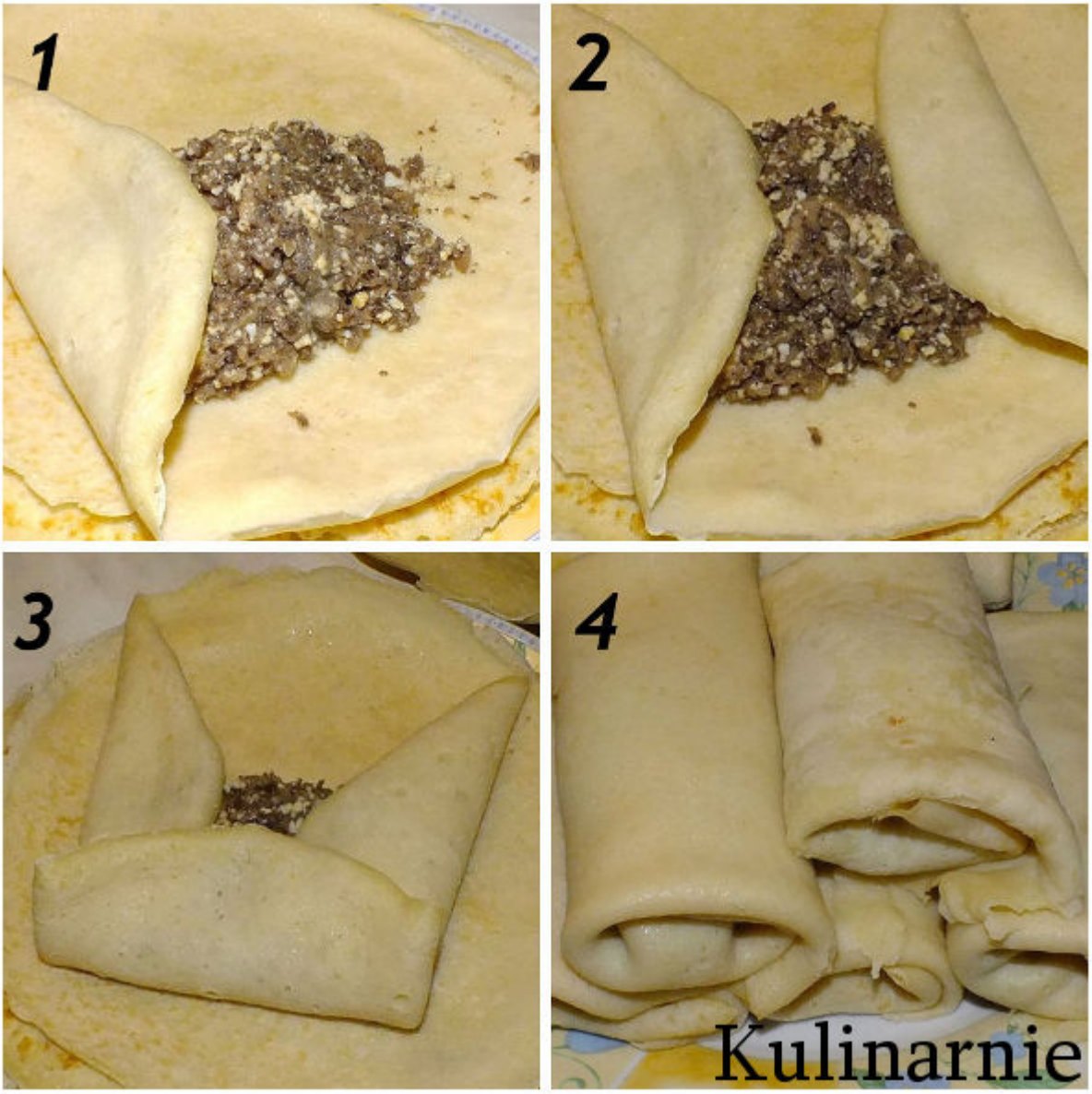
5. Kiedy z pieczarek wyparuje woda, dodajemy do nich zeszkliwioną cebulę oraz drobno posiekane jajka na twardo. Całość mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem i dusimy chwilę na średnim ogniu. Nie żałujemy soli i pieprzu, ponieważ mało doprawiony farsz sprawi, że nasze krokiety będą mdłe w smaku.

6. Farsz przykrywamy pokrywką (by nie wysechł) i odstawiamy z ognia.

7. Przygotowujemy naleśniki miksując razem wszystkie składniki i smażymy je na patelni teflonowej posmarowanej odrobiną smalcu bądź przetartej słoniną (przed każdym kolejnym naleśnikiem). Staramy się ich zbyt mocno nie rumienić, chrupiące będą nam pękały podczas zwijania krokietów.

8. Usmażone naleśniki odstawiamy, by przestygły.

9. Chłodne naleśniki faszerujemy pieczarkową mieszanką i zwijamy, jak na zdjęciu.



10. Odkładamy krokiety łączeniem do dołu.

11. Panierujemy krokiety w roztrzepanym jajku oraz dokładnie w bułce tartej. Układamy na rozgrzanym oleju łączeniami do dołu i smażymy na złoto z każdej strony.

12. Podajemy z dodatkiem ketchupu.

Kurczak z makaronem i warzywami

Czy wiecie, że 25 października obchodzimy Światowy Dzień Makaronu? Lubicie makaron? U nas gości on na naszych talerzach bardzo często. Dzisiaj w towarzystwie piersi z kurczaka i warzyw, a przy okazji chciałam wykorzystać bulionetkę Knorr, którą dostałam w promocji. Cóż, według mnie lepszy efekt daje zwykła kostka rosołowa, którą dodałam, kiedy bulionetka się rozpuściła i właściwie nie pozostawiła po sobie śladu.

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka (ok. 400g)
- 2 łyżki oliwy
- 1 czerwona papryka
- 2 duże marchewki (lub 3-4 malutkie)
- 1 średnia cebula
- 2 średnie pieczarki
- makaron świderki
- kostka rosołowa (u mnie wołowa)
- łyżka mąki pszennej
- sól, pieprz, czosnek granulowany

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy i kroimy na cienkie paski. Wrzucamy na oliwę rozgrzaną na patelni, przesmażamy, aż mięso się zrumieni.

2. Marchew obieramy, myjemy, kroimy w półksiężyce, paprykę i pieczarki kroimy w kostkę, cebulę siekamy w piórka.

3. Do mięsa dorzucamy warzywa, mieszamy, solimy, dodajemy pieprz i czosnek granulowany. Przykrywamy i dusimy na niedużym ogniu.

4. Kiedy marchew zmięknie, dolewamy do całości niepełną szklankę wody, dodajemy kostkę rosołową, mieszamy, zagotowujemy. Całość posypujemy łyżką mąki, mieszamy, przykrywamy. Dusimy jeszcze koło 5-6 minut.

5. Gotujemy makaron według opisu na opakowaniu, odcedzamy i podajemy z mięsem i warzywami.

Włoska pizza z pieczarkami

Od czasu do czasu próbuję innych rodzajów pizzy niż ta, którą wypracowałam sobie w przeciągu ostatnich lat. Nie trafiłam jeszcze na taką, która smakowałaby nam bardziej. Ostatnio upiekłam pizzę po włosku posiłkując się książką “Kulinarne odkrycia – kuchnia włoska”, łącząc dwa zawarte w niej przepisy na pizzę. Rodzinie smakowała, mnie trochę mniej ze względu na słodkawy posmak. Pewnie jeszcze zrobię podobną, choć postaram się o mniej słodyczy ;)

Składniki na ciasto:

- 200-250g mąki
- 15g świeżych drożdży
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- niepełna szklanka ciepłego mleka
- 1 łyżeczka cukru

Składniki na sos:

- puszka pomidorów w zalewie (ok. 400g)
- 1 łyżka oregano
- 3-4 łyżki przecieru pomidorowego
- pół łyżeczki cukru

- czosnek granulowany (do smaku)
- opcjonalnie: bazylia (do smaku)

Składniki na farsz:

- 200g pieczarek
- średnia cebula
- pomidor
- 300g tartego żółtego sera mozzarella
- oregano
- kilka plasterków szynki
- kilka plasterków salami naturalnego

Wykonanie:

1. Z podanych składników przygotowujemy ciasto: drożdże rozcieramy w mleku z cukrem i odstawiamy. W międzyczasie mąkę wsypujemy do miski, dodajemy sól do smaku (około pół łyżeczki). Do mąki dodajemy oliwę i drożdże. Wyrabiamy elastyczne, gładkie ciasto, przykrywamy i odstawiamy na 20 minut do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.

2. Pomidory z puszki wraz z zalewą przekładamy do rondla, dodajemy przecier, przyprawy i zagotowujemy. Zmniejszamy ogień i gotujemy około 15 minut, po czym zdejmujemy z ognia.

3. Cebulę obieramy, kroimy w drobne piórka, podsmażamy na oliwie. Pieczarki kroimy w cienkie plasterki, podsmażamy. Do pieczarek dodajemy cebulę oraz dwie łyżki przygotowanego sosu pomidorowego, mieszamy.

4. Szynkę i salami kroimy na kawałki, pomidora parzymy i obieramy ze skórki, po czym kroimy w kostkę.

5. Dużą blachę wykładamy papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkowujemy, przekładamy na blachę. Smarujemy sosem pomidorowym, wykładamy farsz pieczarkowy i posypujemy startym serem. Wykładamy wędlinę.

6. Pizzę pieczemy w 260-280 stopniach Celsjusza przez około 15 minut. Podajemy z ketchupem.

Roladki z pieczarkami

Niezbyt skomplikowany, a jednak pysznie zmodyfikowany przepis na pierś z kurczaka. Tym razem w wersji roladek z pieczarkami i cebulką. Pyszne z ziemniaczanym puree i sałatką z pomidorów.

Składniki:

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 250g pieczarek
- 2 średnie cebule
- bułka tarta do panierowania
- 1 jajko
- łyżka masła
- tłuszcz do smażenia
- sól
- świeżo utarty czarny pieprz
- czosnek granulowany
- wykałaczki

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy, każdy kawałek przekrawamy w poprzek na pół. Lekko rozbijamy, oprószamy przyprawami i odstawiamy na pół godziny do lodówki.

2. Pieczarki myjemy i siekamy na drobniutko, podobnie działamy z cebulką (ja to zrobiłam blenderem).

3. Na patelni rozpuszczamy masło, wrzucamy na nie cebulę i smażymy aż się zeszkli. Dodajemy pieczarki, mieszamy. Smażymy na dużym ogniu, aż woda z pieczarek wyparuje, a one same troszkę się przyrumienią. Doprawiamy do smaku solą i dużą ilością pieprzu. Zestawiamy z ognia.

4. Na każdym plastrze mięsa (na końcu węższej strony) kładziemy 1-2 łyżeczki farszu pieczarkowego, zwijamy i po bokach spinamy wykałaczkami (dwiema lub trzema).

5. Roladki panierujemy w jajku i w bułce tartej, po czym smażymy na rozgrzanym tłuszczu na złoto z każdej strony. Podajemy z ziemniakami i surówkami.

Kotlety de volaille z pieczarkami

Trzeba było wykorzystać resztę pieczarek, więc z piersi kurczaka – zamiast zwykłych kotletów – zrobiłam dzisiaj kotlety de volaille z pieczarkami i żółtym serem. Mięso można oczywiście doprawić i nadziać po swojemu, choćby świeżymi ziołami.

Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka
- 4-5 pieczarek
- 2-3 plasterki żółtego sera
- sól
- pieprz
- papryka w proszku
- 2-3 łyżki mąki
- 1 jajko
- 3 łyżki mleka
- 3/4 szklanki bułki tartej
- kilka płatków masła
- olej do smażenia

Dodatkowo:

- kilka wykałaczek

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy, odcinamy chrząstki i tłuszcz. Mięso dzielimy na podłużne kotlety, grubsze kawałki przekrawamy wzdłuż. Rozbijamy bardzo delikatnie, po czym solimy, posypujemy pieprzem i papryką, po czym wkładamy do lodówki na minimum pół godziny.

2. Pieczarki myjemy i oczyszczamy, po czym kroimy w malutką kosteczkę. Podsmażamy na odrobinie masła na rumiano.

3. Na każdym kotlecie układamy 3-4 małe płatki masła, niepełną łyżeczkę pieczarek i kawałek żółtego sera. Zwijamy je od grubszego brzegu (wzdłuż) i spinamy wykałaczkami starając się spiąć również boki, by farsz nie uciekł podczas smażenia.

4. Kotlety układamy na talerzu i wkładamy do lodówki na 15 minut.

5. Olej rozgrzewamy na patelni teflonowej.

6. Kotlety panierujemy w mące, roztrzepanym jaju z mlekiem i bułce tartej. Smażymy na małym ogniu, z każdej strony na rumiano.

Jajecznica z pieczarkami

Dla mnie smak i zapach z dzieciństwa… Niedzielny poranek, zapach rumieniących się pieczarek, do tego jajka, szczypior i świeża bułeczka z masłem. Dzisiaj nie miałam czasu na śniadanie z samego rana, więc jadłam ciut później, bez pośpiechu i jak spojrzałam na pieczarki, od razu pomyślałam o jajecznicy. I tak dzielę się z Wami z tym smakiem :)

Składniki:

- 2 jajka
- 2 średnie pieczarki
- kilka gałązek grubego szczypiorku
- łyżeczka masła
- sól
- pieprz

Wykonanie:

1. Pieczarki myjemy, osuszamy, kroimy w małą kosteczkę. Na teflonowej patelni roztapiamy płaską łyżeczkę masła i na nim podsmażamy pieczarki na rumiano.

2. Jajka wbijamy do miseczki, bełtamy widelcem, dodajemy sól i pieprz.

3. Szczypior siekamy na drobno, wrzucamy do jajek, mieszamy.

4. Jajka wylewamy na patelnię do pieczarek, smażymy razem przez chwilkę, aż jajecznica się lekko zetnie.