

ego na ząb



Deski do serwowania, drewno mango, dł. 25 cm
82,80 zł qdecor.pl



Deska do serwowania,
drewno mango, dł. 25 cm
82,80 zł qdecor.pl



PRZEPISY POLECA
Ewa Wagner
miesięcznik
KUCHNIA

Ryby i owoce morza smażone w cieście

·500 g owoców morza ·4 filety z różnych morskich ryb
·8 śledzi ·2 l oleju do głębokiego smażenia ·150 g mąki ·2 cytryny
Na ciasto: ·jajko ·100 ml białego wina ·80 g mąki ·sól

Owoce morza optucz, osusz i odtóż w chłodne miejsce. Filety rybne pokrój na 3-centymetrowe kawałki i odtóż w chłodne miejsce na 30 minut. Przygotuj ciasto: roztrzep jajko z winem, wsyp mąkę, dopraw szczyptą soli i wymieszaj trzepaczką do uzyskania gładkiej masy. Odstaw na 30 minut. Śledzie wypatrosz, usuń głowy, optucz tuszki zimną wodą, osusz i odtóż w chłodne miejsce. W dużym garnku o grubym dnie rozgrzej olej. Piekarnik rozgrzej do 100 stopni C. Mąkę do panierowania wsyp do miseczki i po kolei obtaczaj

w niej lekko osolone owoce morza i kawałki ryb. Układaj na ruszcie i potrząśnij nim, by pozbyć się nadmiaru mąki. Kawałki ryb i owoce morza wkładaj porcjami do gorącego oleju i smaż około minuty. Wyjmij i osącz z tłuszczu na papierze pergaminowym. Włóż do ciepłego piekarnika, aby nie ostygły. Trzymając śledzie za ogony, przeciągaj przez przygotowane ciasto i wkładaj do rozgrzanego oleju na minutę. Wyjmij i osącz z tłuszczu na papierze. Wszystkie ryby i owoce morza podaj na desce z cząstkami cytryny.

Coś dobre

Jesteś amatorem przekąsek? I lubisz spędzać nimi przyjemności? Przydadzą Ci się eleganckie i praktyczne miseczki, deski i tacki, na których podasz gwoźce morza, niezapomniane tapas, włoskie kanapki czy po prostu piłke.

Pomysły na przystawki



Bruschetta z parmezanem

- 4 duże kromki chleba wiejskiego
- 4 dojrzałe małe pomidory
- 4 ząbki czosnku
- mały pęczek bazylii
- 8 plasterków bakłażana
- 4 plastry parmezanu
- ocet balsamiczny
- oliwę

Pomidory przekrój na pół, czosnek obierz i też przekrój. Ułóż na blasze wyłożonej pergaminem, skrop oliwą, dopraw solą i pieprzem. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni C i piecz ok. 15 min, aż czosnek się zrumieni, a pomidory zmiękną. Kromki chleba skrop oliwą i opiek w piekarniku. Plastry bakłażana skrop oliwą i opiek na patelni grillowej. Na grzankach ułóż plastry sera, połówki pomidora, plasterki bakłażana i połówki czosnku, udekoruj bazylią, skrop octem balsamicznym.

Legenda głosi, że gdy Andaluzyjczycy pili wino, przykrywali naczynie plasterkiem kiełbasy, by nie wpadły do niego muchy. Z czasem kiełbasę z różnymi dodatkami zaczęto kłaść na kromce chleba.

Tak narodziły się *tapas*.

Deska PADDLE, akacja 149 zł barokto.pl